

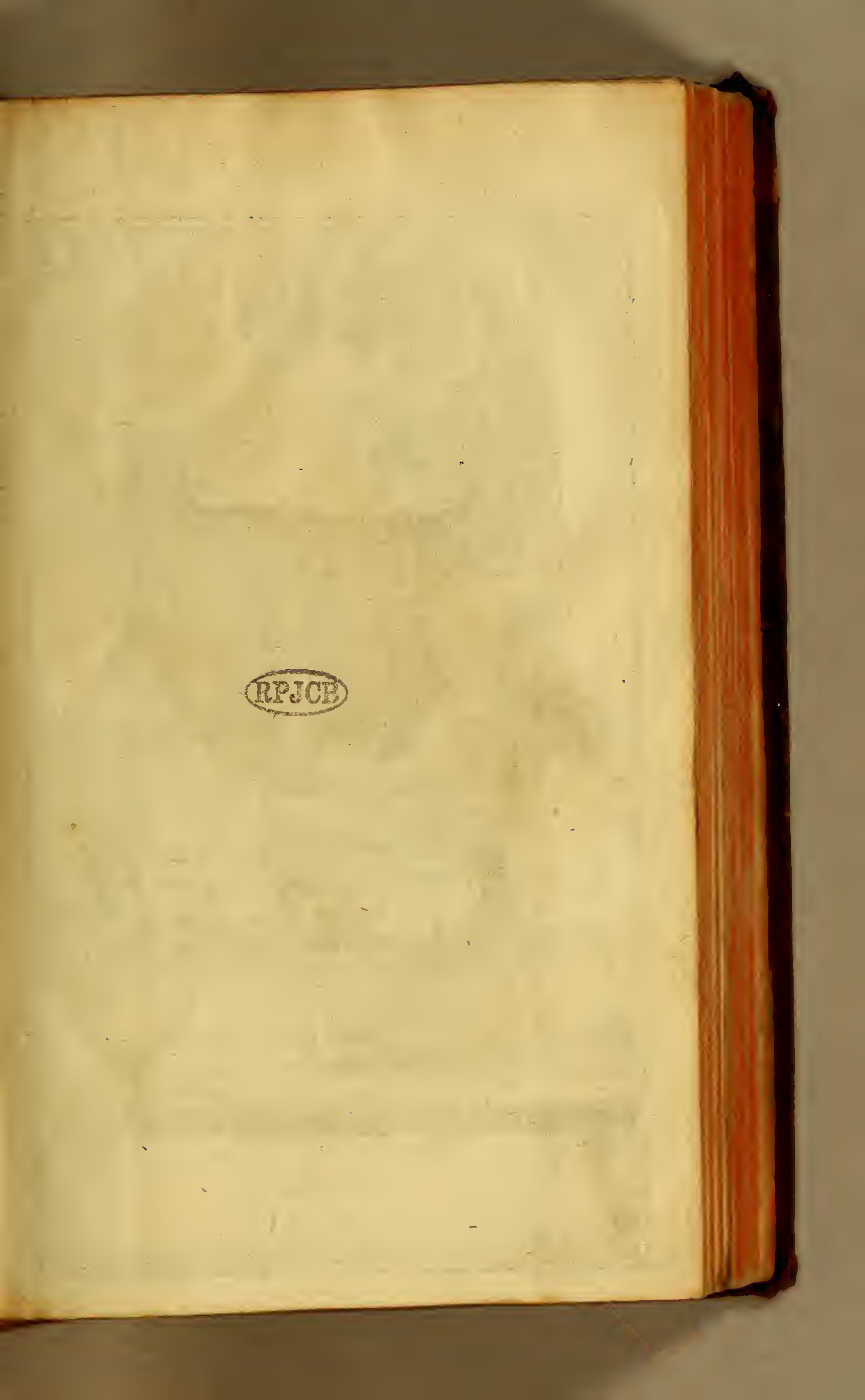


A 20d
GAUDEO
John Carter Brown.



LABAT (Pere), Nouveau Voyage aux Isles de l'Amerique, 8 vols, 12mo, plates, calf, gilt, Paris, 1742

Very full on the Natural History of the West Indies, the Caribs, "and the rare and singular events which occurred during the Author's Tour in America."


RPJCB


LE R. P. J. B. LABAT JACOBIN MORT A PARIS LE 6. JANVIER 1738 AGÉ DE 75 ANS.
Ecrivain curieux des païs et des moeurs,
Il orne ses Ecrits des graces de son stile ;
Corrige en amusant, l'homme de ses erreurs,
Et sait mêler par tout, l'Agréable et l'utile.
Boüis pinxit
C. Mathey Sculp.

# NOUVEAU
# VOYAGE
# AUX ISLES
# DE L'AMERIQUE;

*CONTENANT*

L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS, l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement des Habitans anciens & modernes.

Les Guerres & les Evenemens ſinguliers qui y ſont arrivez pendant le ſéjour que l'Auteur y a fait.

*Par le* R. P. LABAT, *de l'Ordre des Freres Prêcheurs.*

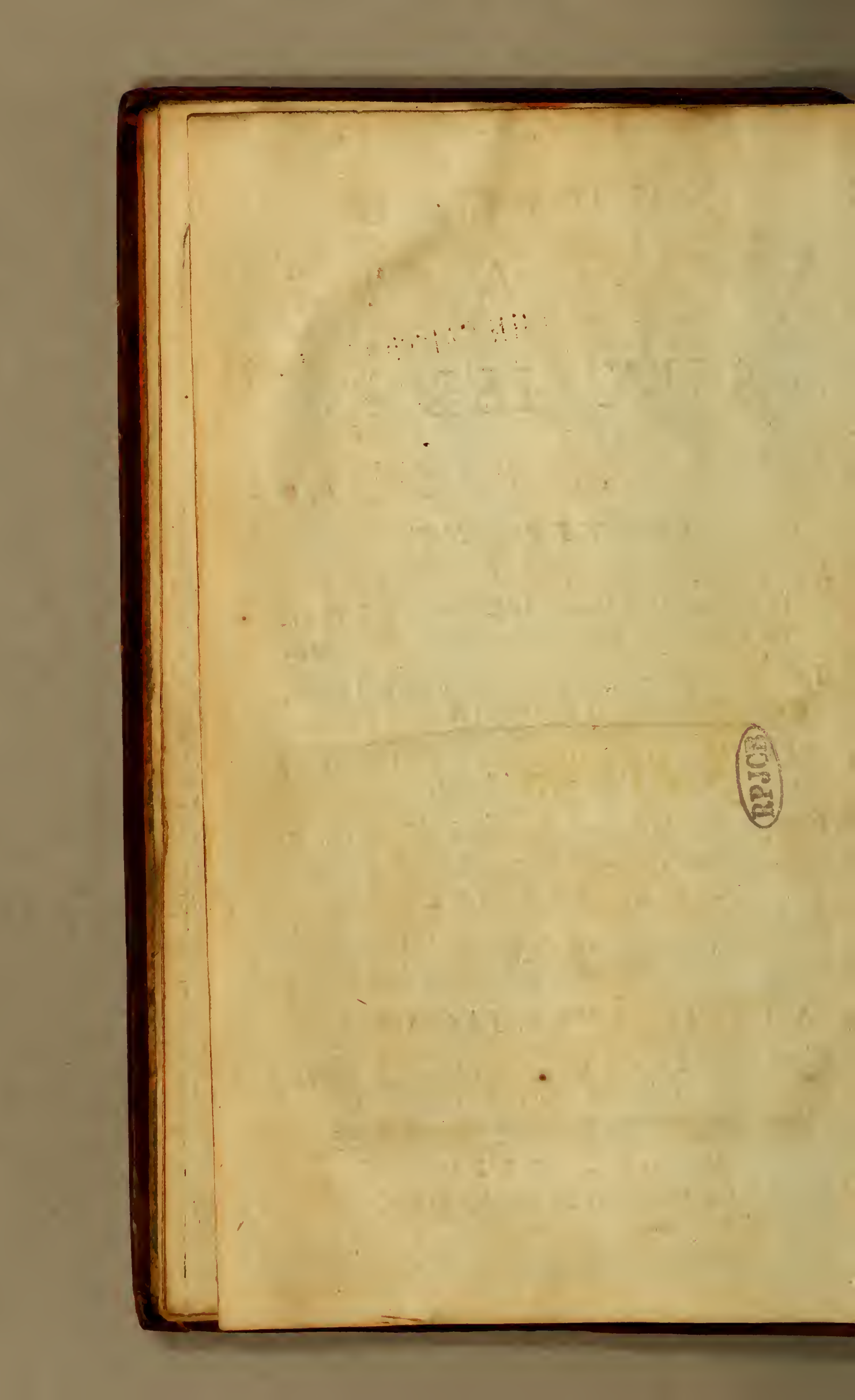
Nouvelle Edition augmentée conſidérablement, & enrichie de Figures en Tailles-douces.

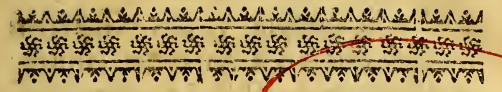
TOME PREMIER.



A PARIS, RUE S. JACQUES,
Chez GUILLAUME CAVELIER Pere, Libraire, au Lys d'or.

M. DCC. XLII.
*Avec Approbation & Privilege du Roy.*

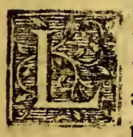

RPJCB





# PREFACE

## *De la premiere Edition.*



Es Mémoires que je donne au Public, ne ſont autre choſe que la Relation & le Journal du voyage & du ſéjour que j'ai fait aux Iſles de l'Amérique pendant environ douze années. Les differens emplois que j'y ai eus, ont ſecondé mon inclination naturelle, & m'ont acquis une connoiſſance très-étenduë & très-particuliere de tous ces Païs. On le verra par le détail dans lequel je ſuis entré, tant des Arbres, des Plantes, des Fruits, des Animaux, que des Manufactures qui y ſont établies & qu'on y pourroit établir. J'ai traité aſſez amplement des établiſſemens des Colonies qui

y ſont à préſent, des Guerres qu'elles ont eu à ſoutenir contre les Naturels du Païs & contre les Etrangers qui les ont attaquées ; de l'origine des Sauvages, de leur Religion & de leurs Coûtumes : & je me flatte qu'on ſera content de la maniere dont je fais connoître un Païs que bien des perſonnes ont vû, que peu ont bien connu, & qu'aucun n'a encore décrit parfaitement, quoique bien des gens ſe ſoient mêlez de l'entreprendre.

Je ne me flate pourtant pas de n'avoir rien laiſſé à dire à ceux qui écriront après moi, il y auroit de la témerité ; & comme j'ai parlé d'une infinité de choſes que ceux qui m'ont précedé, avoient ignorées, ou négligées, on peut eſpérer que ceux qui me ſuivront, recueïlleront ce qui m'aura échapé, & acheveront de donner ce qui manque peut-être encore pour avoir une con-

noiſſance ſûre, entiere, & parfaite d'un Païs qui mérite beaucoup mieux qu'une infinité d'autres, d'être bien connu & décrit avec exactitude.

Mon Confrere le P. du Tertre, a été le premier de nos François qui a fait connoître les Iſles de l'Amérique. Son Ouvrage étoit admirable dans le temps qu'il l'a écrit. Mais comme nos Colonies étoient ſi nouvelles, qu'elles n'étoient pas entierement formées, ni les Païs qu'elles commençoient d'habiter, connus & découverts, il n'a rempli la plus grande partie de ſes quatre volumes *in*-4°. imprimez à Paris en 1658. que des différens qu'il y a eu entre les Compagnies qui ont commencé les premiers établiſſemens, les Seigneurs proprietaires qui leur ont ſuccedé, & les Officiers que le Roi a envoyez pour gouverner les Iſles après les avoir retirées des mains des Seigneurs

qui en étoient proprietaires. Son exactitude ſur ce point ne peut être plus grande : il a ramaſſé quantité de piéces auſſi néceſſaires à ceux qu'elles regardoient, que peu intereſſantes aux Lecteurs d'à préſent, mais il a parlé fort ſuperficiellement des productions de la nature, & de ce qui fait aujourd'hui les richeſſes du Païs. Il eſt vrai que la Fabrique du Sucre y étoit encore ignorée, auſſi-bien que celle du Roucou : on n'avoit point encore cultivé le Cacao : le Gengembre, le Coton, & l'Indigo ne faiſoient que d'y paroître ; le Tabac étoit la ſeule marchandiſe à laquelle on s'appliquoit. Auſſi eſt-ce celle que le P. du Tertre a décrite plus exactement. Mais comme il s'en faut bien qu'il n'ait tout vû par lui-même, il a écrit bien des choſes ſur le rapport d'autrui, & s'eſt trompé dan s celles-là.

Le ſieur Biet, Prêtre, qui a

pris la peine de nous donner l'Hiſtoire de ſon Voyage à Cayenne ſous le nom d'*Hiſtoire de la France Equinoxiale*, in-4°. imprimé à Paris en 1664. n'a point du tout rempli l'idée qu'on pouvoit avoir de ſon Ouvrage par le titre qu'il lui a donné. Il fait connoître qu'il n'avoit rien vû à Cayenne, encore moins à la Martinique où il ne mit pas pied à terre, & qu'il n'a employé le peu qu'il a demeuré malade à la Guadeloupe, qu'à écouter les calomnies dont certaines perſonnes étoient bien aiſes qu'il remplît l'Ouvrage qu'il méditoit, afin de les faire débiter en France, & qu'on y ajoûtât foi, patce qu'elles venoient d'un homme que ſon caractere rendoit reſpectable.

Le Miniſtre Rochefort, qui n'a jamais vû les Iſles de l'Amérique que par les yeux d'autrui, n'a pas laiſſé d'en écrire l'Hiſtoire *in*-4°. imprimée en Hollande

en 16.... qui ſeroit aſſez ſupportable, puiſqu'il a copié le P. du Tertre ; mais il a entiérement gâté ſa narration par ſes deſcriptions tout-à-fait éloignées de la verité, dans la vûë de rendre les choſes plus agréables, & de mieux cachet ſon larcin.

Le Voyage de M. de la Barre Lieutenant Général des Iſles, imprimé à Paris *in*-12. en 16... eſt plutôt un Factum contre M. de Clodoré, Gouverneur de la Martinique, qu'une Relation exacte & ſincere de ce qui s'y eſt paſſé ; & ſi j'étois d'humeur à prendre parti dans ces vieilles querelles, j'ai entre les mains des Notes que M. de Clodoré a écrites ſur le quatriéme Tome du P. du Tertre, par leſquelles il répond très-bien & très-vivement à ce que M. de la Barre avoit avancé dans ſa Relation.

Nous avons encore quantité de gens qui paſſant par nos Iſles ſans

presque y mettre pied à terre, n'ont pas laissé d'en donner des descriptions. D'autres ont été plus loin : ils les ont décrites sans les avoir vûës, & ont travaillé sur des Mémoires si vieux, si peu exacts, pour ne pas dire quelque chose de pis, qu'ils ont fait autant de chûtes que de pas, & débité autant de faussetez qu'ils ont écrit de lignes. C'est ce qu'on remarque dans tous ces Ecrivains qui voyagent sans sortir de leurs maisons, ou qui veulent nous faire connoître à fond un Pays, dont à peine ils ont apperçû de loin quelque petite partie.

Le sieur Durret qui vient de publier un Voyage de Marseille à Lima, imprimé à Paris chez Coignard en 1720, *in*-12. se reconnoîtra aisément dans ce tableau. Comme il est trop connu pour hazarder de dire qu'il a fait le voyage en personne, il se cache sous le nom du nommé Ba-

chelier, Chirurgien de Bourg en Bresse, qu'il suppose avoir fait ce voyage en 1707. dans le Vaisseau *le S: Jean-Baptiste* de Marseille, commandé par le Sr Doublet, & à qui il veut qu'on ait l'obligation du fond de la Relation, ne se réservant pour lui que la gloire d'en avoir adouci & poli le stile, & d'y avoir ajoûté des Notes qui doivent la faire regarder comme un Ouvrage tout nouveau, sans pourtant que les Notes & les changemens qu'il y a faits, regardent les faits rapportez par l'Auteur, parce qu'il se feroit un scrupule de toucher au fond de sa Relation.

*Préface du Voïage de Marseille à Lima, p. 9.*

Il auroit été à souhaiter que lui ou Bachelier eussent eu le scrupule de ne pas toucher à celle du P. Feüillée, Minime, Botaniste & Astronome celébre, qui nous a donné le voyage qu'il a fait de Marseille au Perou dans le même Vaisseau & la même an-

née, ou s'il ne pouvoit point faire autrement, le copier fidélement, & il ne seroit pas tombé dans une infinité de bévûës & de contradictions qu'on trouve à chaque ligne. Il devoit ne quitter jamais un si bon guide, & se contenter de nous donner en abregé le Voyage de ce Pere, dépoüillé de ses Observations Astronomiques, dont bien des gens ne sont pas capables, sans le gâter, comme il a fait, parce qu'il y a mis du sien. L'Auteur prétendu a trop de bonne foi, & seroit trop aisément convaincu de mensonge, s'il osoit avancer qu'il a pénetré dans le Mexique. Son voyage s'est terminé à Lima, & c'est de Lima qu'il est parti & qu'il est revenu en France à droiture, sans avoir touché aux Isles de l'Amérique, & encore moins à Madagascar, dont il ne laisse pas de nous donner une assez longue description ( graces à M. de Fla-

*Préface pag.* 10.

*Deuxiéme Partie, p.* 158.

court, qu'il ne cite pas) qui vient à son Ouvrage aussi à propos, que ce qu'il nous dit de l'Inquisition & de l'Acte de Foi que ce Tribunal fit faire à Madrid pour la réjoüissance du Mariage de Charles II. avec Mademoiselle d'Orleans. Mais M. Durret vouloit écrire & faire un gros Volume, & il falloit pour cela qu'il le farcît de tout ce qu'il avoit lû dans Herrera, dans Acosta, dans la Vega, Dom Barthelemi de las Casas, Mariana, Sandoval, Thomas Gage, Samson, du Val, Robbe, le Maire, sans oublier Antoine de Solis, & son Traducteur; ce qui selon lui n'empêche pas qu'on ne trouve dans son Ouvrage des choses nouvelles qu'on ne trouve point dans les autres: & en cela il a raison, car on ne trouvera dans aucun Auteur de bon sens, comme sont ceux qu'il a citez, ni dans ceux qu'il n'a garde de citer: Que

*Deuxiéme Partie, p. 27.*

*Préface p. 12.*

les Cocos pendent aux Arbres « P. 52.
comme de grosses Perles, dont «
la coque qui n'a pas plus d'un «
pouce d'épaisseur, ne laisse pas «
de fournir de quoi rassasier «
deux personnes : Que les Cale- «
basses de Darien sont peintes & «
fort estimées des Espagnols : « P. 53.
Que les Indiens ont une racine «
appellée *Cassava*, qui ressem- «
ble assez à des Panais ; mais «
qu'il y en a de deux espéces, «
une douce, & l'autre venimeu- «
se ; qu'ils ratissent la douce & la «
mangent de même que les Pata- «
tes ; & qu'à l'égard de la veni- «
meuse, ils la pressent ; & après «
en avoir fait sortir le jus qui «
est fort dangereux, ils rapent « P. 58.
une partie de ce qui reste, & « 59.
la réduisent en poudre ; ils «
font une pâte de l'autre, qu'ils «
étendent sur une pierre sous la- «
quelle il y a du feu ; ils jettent «
ensuite de cette poudre sur la «
pierre, qui venant à s'échauf- «

„ fer, cuit la pâte qui eſt ferme
„ & brune : ils la pendent enſui-
„ te ſur les maiſons & ſur les hayes
„ pour la faire ſécher. On s'en
„ ſert communément au lieu de
„ pain à la Jamaïque & dans les
„ autres Iſles Occidentales. Voilà
aſſurément une deſcription toute nouvelle du Manioc & de la maniere de faire la Caſſave. Mais ce n'eſt encore rien. M. Durret a bien d'autres choſes nouvelles à nous dire ; par exemple, que quand on eſt arrivé aux petites Iſles qui ſont tout auprès du Port de l'Iſle de Cayenne qui eſt par les cinq degrez de Latitude Septentrionale, on eſt alors au Breſil, au lieu que tous les Géographes & tous les Pilotes du monde s'en étoient toujours crus alors éloignez de près de deux cens lieües vers le Nord, & de plus de quatre cens cinquante de la Ville de Saint Salvador, qui eſt par les treize & demi de Latitude Mé-

*Deuxiéme Partie, p. 118.*

ridionale. C'est pourtant ce voisinage qui oblige notre Relateur d'y faire un tour. Il est vrai qu'il le fait bien plus vîte que le Courier le plus pressé, & que quoiqu'il y séjourne quelque temps, il n'employe néanmoins que six jours dans tout ce voyage, c'est-à-dire, que depuis le 25. Février P. 118.
qu'ils partirent des Isles de Cayenne jusqu'au 3. Mars qu'ils y revinrent moüiller, il eut le plaisir de P. 137.
voir la Ville de Saint Salvador & ses environs, d'en examiner les Fortifications, les Places, les Maisons, les Eglises & les Couvents, de faire inventaire de leurs meubles, de supputer les sommes qu'on a dépensées pour les bâtir, de s'informer des Mœurs & des Coûtumes des Habitans, de leurs Richesses, de leur Commerce, de leur Gouvernement, de leur Police, de leur maniere de faire la Cuisine, du prix des denrées, jusqu'à celui des Oignons, de

connoître les Plantes, les Arbres, les Fruits, les Animaux, les Simples, les Manufactures, les Naturels du Païs, & bien d'autres choses qui dans un autre demanderoient un temps infini pour s'en informer. Mais peut-être croira-t-on que j'exagere : il faut convaincre le Lecteur de ma sincerité, & d'ailleurs il est à propos de lui faire remarquer la délicatesse, la netteté & le tour aisé des descriptions de M. Durret, car en cela & en diligence pour les voyages, on peut dire qu'il est incomparable : je ne connois que le Sr Gemelli Cureri qui en approche. On en jugera par ces échantillons.

P. 119. „ On voit encore, dit M. Durret, un autre fruit nommé „ *Margoviasso*, & il y en a une „ grande abondance. Il est gros „ comme une poire de Bon-crétien, & plein d'une espéce de „ mortier & de pepins. Les Portugais le mangent avec délice ;

mais les François le trouvent "
trop amer. "

Nous y mangions des noix de " P. 120.
Cocos, & nous en bûvions le "
lait avec plaisir. Mais un jour "
quelques-uns de nos gens ayant "
envie de se réjoüir, abattirent "
une grande quantité de ces Ar- "
bres, ils en cueïllirent le fruit, "
& en tirerent plus de quatre- "
vingt pintes de lait. Ensuite "
s'étant assis sur la terre, ils bû- "
rent une si grande quantité de "
cette liqueur, qu'ils en furent "
fort incommodez : ce n'est pas "
qu'elle enyvre, car bien loin de "
leur monter à la tête & de les "
échauffer, elle leur glaça & "
leur engourdit si fort les nerfs, "
qu'ils ne pouvoient marcher, "
ni même se tenir debout. Il fal- "
lut que ceux qui n'avoient pas "
été de la fête, les portassent à "
bord, où cet engourdisse- "
ment leur dura quatre ou "
cinq jours, sans pouvoir agir "

„ en aucune maniere.

*Voyage de Vvaffer, p. 286.* Qu'on se garde bien de révoquer ce fait en doute; car la même chose est arrivée à un de nos Avanturiers dont les Voyages sont imprimez bien des années avant celui de Marseille à Lima : & ce qui prouve la verité de l'avanture, c'est qu'ils sont rapportez tous deux d'une maniere si uniforme, qu'il n'y a pas une virgule dans l'un plus que dans l'autre.

» On voit dans le Bresil quan-
» tité d'Animaux qu'on y nomme
» des *Ents*. Ils sont de la hauteur
» d'un Asne, & ont autant de
» chair que le plus gros Bœuf.
» Il y a encore quantité de Co-
P. 121. » chons privez & sauvages. Enfin
» il y a une si grande quantité de
» Bestiaux, que la viande n'y
» revient qu'à un sol la livre. Ils
» ont des Rats que l'on rôtit, &
» que l'on mange à la sauce dou-
» ce : ils sont roux comme des

Ecureüils, & ont le goût de «
Lapin. «

Il y a quelques mines d'Or, « P. 125.
beaucoup plus d'Argent, du «
Safran, de la Lacque, du Ta- «
bac, de l'Ambre gris, quelques «
mines de Jaſpe & de Criſtal «
blanc & rougeâtre, avec une «
très-grande quantité de ſucre: «
les machines avec leſquelles on «
le prépare, & qu'ils appellent «
*Engins*, ſont d'un très-grand «
prix; & entre les Sucres qu'il «
y a, celui de Candi ou Canti, «
dont on fait tant d'eſtime, tire «
ſon nom de Canton, & non «
pas de ſa candeur ou blancheur, «
non plus que de l'Iſle de Can- «
die, comme on l'a crû. «

C'eſt dommage que M. Durret ne s'eſt pas étendu davantage ſur la fabrique du Sucre, il nous auroit ſans doute appris quelque choſe de nouveau, dont nos Inſulaires lui auroient obligation, auſſi-bien que ceux qui mangent

du Sucre Candi ſans ſçavoir l'étimologie de ſon nom, que les ignorans, ſelon M. Durret, croyoient venir de l'Iſle de Candie dans la Méditerranée, au lieu qu'il vient de Canton dans la Chine. Je ſouhaite qu'on n'aille pas croire que M. Durret a pris la Chine pour le Breſil ; car juſqu'à préſent les Portugais n'ont trouvé dans le Breſil ni Lacque, ni mines de Jaſpe, ni de Criſtal blanc & rougeâtre. Il faut eſpérer que dans une autre Edition il mettra plus d'ordre à ſes collections. Mais avançons.

P. 126. » L'Huile de Capahu & le » Baume viennent de Spiritu » Sancto. On les tire de certains » Arbres où les bêtes ſauvages » vont ſe guérir de leurs bleſſu- » res à force de ſe frotter contre » l'écorce, car pour peu qu'elles » en enlevent, ces liqueurs en » ſortent, & font un effet d'au- » tant plus admirable, qu'elles

ne sont point falsifiées comme «
celles que nous avons en Euro- «
pe, & que débitent ces Char- «
latans qui courent de Ville en «
Ville. «

La charité m'oblige d'avertir M. Durret que le Baume & Huile de Capahu sont la même chose, & qu'il y a un autre Arbre que les bêtes, & sur tout les Cochons marons, entament avec leurs défenses lorsqu'ils sont blessez, d'où il sort une liqueur épaisse qui les guérit, qu'on appelle *Baume à Cochon*. Puisque cet Auteur ou ces Auteurs n'ont pas jugé à propos d'en dire davantage sur cet article, quoiqu'il me semble qu'ils y fussent obligez, je me charge de ce soin.

Mais je ne sçai si les Fleuristes P. 127. lui passeront aussi aisément que moi la description qu'il fait des Roses à feüille de Guimauve, & des Roses d'Inde. Ma profession m'engage à passer légerement sur

les défauts de mon prochain ; mais qu'il corrige au plutôt sa description, car tous les Fleuristes ne sont pas si faciles que moi, à moins
P. 128. qu'il ne leur donne un Dictionnaire des soixantes différentes Langues qui sont en usage chez les Naturels du Bresil. Je n'ai garde de m'inscrire en faux contre la description abregée qu'il fait de la Ville de Saint Salvador, M. Fraisier en est un trop bon garant ; mais il ne devoit pas l'abandonner, comme il a fait le Pere Feüillée, & sur tout quand il appelle *Palanquin* ce qu'on appelle au Bresil *Hamac* ou *Serpentin*. Il n'a qu'à voir l'Histoire de l'Etablissement de la Compagnie des Indes Orientales, ou celle de Tavernier, pour apprendre ce que c'est qu'un Palanquin, & voir la Relation du Voyage à la Mer du Sud de M. Fraisier *in*-4°. imprimée à Paris en 1716. pag. 273. pour con-

noître un Hamac ou Serpentin du Bresil : il y trouvera une explication & une estampe qui l'en instruiront à fond. Cependant il est bon de rapporter ici ce qu'il en dit, car il faut réjoüir le Public en lui apprenant quelque nouveauté.

Les Esclaves y font le travail des Chevaux, car ils transportent les marchandises d'un lieu à un autre, à cause de la difficulté des chemins qui sont impraticables pour les voitures, & de la fâcheuse situation de la Ville qui est haute & basse. C'est aussi pour cette raison qu'on s'y sert communément de Palanquins. ( Et en apostille. « ) « P. 131.

C'est une espéce de Fauteüil couvert d'un Dais en broderie, plus ou moins riche, selon la qualité des personnes, & qui est porté par deux Négres avec un long bâton auquel il

» eſt ſuſpendu par les deux bouts.
» Les gens de diſtinction ſe font
» porter dans cette machine à l'E-
» gliſe, dans leurs viſites, & lorſ-
» qu'ils vont en campagne.

Hé bien, n'ai-je pas eu raiſon de dire que M. Durret étoit un homme inimitable dans ſes deſcriptions ? Que peut-on dire de plus intelligible pour ſignifier un Hamac, que de le comparer à un Fauteüil ſuſpendu par les deux
P. 123. bouts ? On croira peut-être qu'il ſe trompe quand il dit que les oiſeaux ſont ſi familiers, & en ſi grande quantité, qu'ils venoient ſe repoſer ſur leurs têtes & ſur leurs bras ; de ſorte que ſans ſe fatiguer, ils les prenoient & les faiſoient rôtir.

C'eſt dommage que cet Auteur n'a pas lû Cirano de Bergerac, il n'auroit pas manqué de nous dire qu'on ſe ſert au Breſil tout comme dans l'Empire de la Lune, d'une compoſition qui tuë

plume & rôtit le Gibier tout à la fois.

Quoique M. Durret n'ait demeuré que dix-sept jours à Cayenne, il n'a pas laissé de s'informer exactement du Païs, & il en fait part au Public avec son exactitude ordinaire. En voici une preuve. La Pomme d'Açajou, dit « cet Auteur, est grosse, lon- « gue, & d'un rouge jaune, elle « est acre, & on la mange ordi- « nairement cuite. Au bout de « *P. 140.* cette Pomme il y a une petite « Noix verte qui a le goût de « l'Aveline & la figure d'un ro- « gnon de Mouton. Ce fruit croît « sur un Arbre haut & rond, qui « ressemble à un Châtaignier. Sa « feüille est de la figure & de la « couleur de celle de Laurier : le « bois est très-beau & propre à « faire des Meubles & des Piro- « gues de quarante à cinquante « pieds de long.

Je suis fâché de ne pouvoir pas-

ſer cette bévûë à M. Durret : mais il doit ſçavoir que l'Acajou qui porte le fruit dont il parle, n'eſt pas propre à faire des Meubles, & beaucoup moins à faire des Pirogues de cinquante pieds de long. On ſe ſert pour ces ouvrages d'un Arbre qui porte le même nom, mais qui ne produit point de Pommes, & dont le bois, l'écorce & la feüille ſont tout-à-fait différens de celui qui porte du fruit. M. Durret fait ſes voyages avec tant de diligence & de facilité, qu'il pourra ſans peine s'aſſûrer de la verité de ce que je dis, en allant juſques à Cayenne, ou aux Iſles de l'Amérique, qui, ſelon lui, en ſont très-voiſines. Il pourra en même-temps voir faire la Caſſave, & corriger ce qu'il en a dit dans les deux endroits où il en a parlé; & encore ce qu'il rapporte des Peres Jéſuites touchant leurs Miſſions chez les Sauvages. Car il

leur fait dire qu'ils faisoient de petits voyages dans les Isles qu'habitent les Indiens, & qu'un « d'eux étant allé un jour à la « Martinique, il trouva moyen « d'emmener un jeune enfant âgé « de sept ans, qui paroissoit avoir « toutes les envies du monde d'em- « brasser le Christianisme, il l'en- « voya en France dans un de « leurs Couvents, où l'on n'épar- « gna rien pour son éducation, « soit par rapport à la Religion, « soit par rapport aux Sciences,&c. «

Ne semble-il pas à entendre parler M. Durret, que la Martinique soit aussi voisine de Cayenne, que l'Isle du Connétable ou de l'Enfant perdu, & qu'on y va en se promenant, comme de Paris à Saint Cloud. Or M. Durret doit sçavoir 1°. Que la Martinique est trop éloignée de Cayenne pour qu'on y vienne faire des Missions, comme on les peut faire aux environs de cette derniere

Isle. 2°. Que les Jésuites étoient établis à la Martinique plus de trente ans avant qu'aucun de leur Compagnie songeât à s'établir à Cayenne. 3°. Que le petit Sauvage n'a pas été conduit en France par les Jésuites, mais par les Jacobins. 4°. Que la Martini-
P. 150. que n'a jamais été habitée par les François & les Anglois, c'est Saint Christophle. 5°. Que M. de Phelippeaux n'étoit point Gouverneur de la Martinique, mais Gouverneur Général des Isles & Terre - Ferme de l'Amérique Françoise, ayant sous ses ordres les Gouverneurs particuliers de la Martinique, de la Guadeloupe, & autres Isles. 6°. Que l'affaire & l'entreprise du massacre des Sauvages se passa à S. Christophle, & non à la Martinique. 7°. Que le Conseil Souverain qui réside à la Martinique n'a sous sa Jurisdiction que l'Isle de la Grenade : les Isles de Saint Christo-

phle, de la Guadeloupe & Saint Domingue ont des Conſeils Souverains pour juger les appels de leurs Juges particuliers, & ſont indépendans les uns des autres. 8°. Que les Caſtors, ſuppoſé qu'il s'en trouve dans le Perou, ont du poil, & non pas de la laine. 9°. Que l'on ne mange point l'écorce du Cacao, & que le beurre qu'on en peut faire, n'a jamais été employé pour guérir des bleſſures, mais pour d'autres uſages, dont M. de Cailus & moi avons eu ſoin d'inſtruire le Public. 10°. Que la premiere Compagnie qui ſe fit en France pour les Iſles de l'Amérique, fut en 1626. & non pas en 1621. En voilà aſſez pour le préſent. Je prie M. Durret d'agréer que je remette le reſte des remarques que j'ai faites ſur ſon Livre, à une autre occaſion où j'aurai plus de tems à lui faire voir que je l'ai lû avec attention : mais je ſuis gêné ici dans

*P. 151.*

*Premiere Partie, p. 194.*

*II. Partie, p. 157.*

les bornes d'une Préface qui ne me permet pas de l'avertir, comme j'ai fait, & comme je ferai de tout le reste qui me paroîtra digne d'être remarqué pour être corrigé. Il verra, s'il lit mes Mémoires, que j'en ai usé de même façon avec bien d'autres Auteurs. J'ai pris la liberté de leur faire remarquer, & de corriger les erreurs que j'ai trouvées dans leurs Ouvrages, & j'ai tâché en le faisant, de garder toute la modération d'un homme qui n'a d'autre vûë que de faire connoître la verité, & qui reprend les défauts des Ouvrages, sans toucher aux Auteurs, pour lesquels il a une estime très-sincere; qui souhaite qu'on reprenne ceux dans lesquels il peut être tombé, promettant de les corriger avec exactitude, & de pardonner même par avance les manieres vives dont on pourroit assaisonner les corrections que l'on lui pourroit faire.

Quelques perſonnes de conſidération avoient ſouhaitté que je gardaſſe un ordre plus méthodique dans ma narration, & que je rangeaſſe les choſes de maniere que chaque eſpéce ſe trouvât ſous ſon genre. Elles avoient leurs raiſons pour le deſirer, & moi j'ai eu les miennes pour ne les pas ſatisfaire. Outre que cette maniere dogmatique n'eſt point du tout de mon goût, il auroit fallu interrompre le fil de mon Journal à tous momens, & faire des parentéſes aſſez longues pour ennuyer le Lecteur & moi auſſi. J'ai donc mieux aimé ſuivre mon Journal, & écrire les choſes à meſure que je les ai vûës, appriſes, ou pratiquées; & comme entre toutes les choſes dont j'ai parlé, il y en a qui demandoient une explication longue & un ample détail, j'ai crû pouvoir m'éloigner un peu de la régle que je m'étois preſcrite, & les mettre à la tête ou à la fin des

Tomes, afin que le Lecteur pût les passer, s'il vouloit continuer la lecture du Journal, sauf à lui à y retourner, s'il le jugeoit à propos.

J'ai parlé de quelques Familles considérables établies dans nos Isles, & j'aurois rendu la même justice à beaucoup d'autres, si j'avois été informé plus amplement de leur origine, & des services qu'elles ont rendus au Prince & à la Patrie : mais ce que j'en sçavois par moi-même ne m'ayant pas paru suffisant pour leur rendre tout ce qui leur est dû, j'attendrai qu'elles m'envoyent des Mémoires que je ne manquerai pas d'employer, si je les trouve conformes à ceux que j'ai déja par devers moi, & aux lumieres qu'un aussi long séjour que celui que j'ai fait aux Isles, m'a données.



# PRÉFACE DE L'AUTEUR

## *Sur cette nouvelle Edition.*

MEs occupations m'ont empêché de donner plutôt au Public cette nouvelle Edition, quoiqu'il la demandât avec empressement depuis long-tems. Les Libraires de Paris en avoient tiré deux mille Exemplaires, & ceux de Hollande autant ; c'étoit beaucoup, & je ne croyois pas que cela dût être débité en aussi peu de tems qu'il l'a été. On ne perdra rien pour avoir attendu. J'ai revû avec soin tout mon Ouvrage, je l'ai augmenté considérablement. On y trouvera tout ce qui peut contenter la curiosité de ceux qui veulent connoître les Colonies Françoises de nos Isles

depuis leur commencement jusqu'à présent. On y trouvera la suite des Gouverneurs Généraux, des Intendans, des Gouverneurs particuliers, l'érection des Cours supérieures, des Justices subalternes, des Juges & de tous les Officiers de Justice & de Guerre, & les événemens les plus remarquables de tous ces tems.

J'ai éclairci quelques endroits qu'on m'a marqué en avoir besoin, & j'ai donné dans un plus grand détail bien des choses qui m'ont paru trop abregées, & beaucoup d'autres que je n'avois qu'effleurées pour ainsi dire.

Quoique j'eusse donné assez au long un Traité du Sucre, j'ai crû y devoir ajoûter les nouvelles découvertes qu'on a fait, & les nouvelles lumieres que j'ai eûs depuis ma premiere Edition. J'y ai ajoûté les nouveaux Fourneaux des Sucreries que les Anglois ont inventez, & dont on se sert à présent

dans nos Iſles avec d'autant plus de ſuccès qu'ils épargnent une quantité conſidérable de bois qui eſt à préſent très-rare dans le païs.

On trouvera encore un Traité complet de la culture du Caffé avec des Remarques intéreſſantes ſur ce ſimple, qui dédommagera les habitans de la perte de leurs Cacoyers, puiſque le Roi leur en a permis l'entrée & le débit en France, en payant des droits d'entrées très-modiques. C'eſt le moyen d'augmenter les richeſſes du Royaume, qui répanduës ſur tous les Particuliers, ſont des reſſources infinies & toujours prêtes pour les beſoins de l'Etat. Je parlerai de quelques Manufactures que l'on pourroit mettre ſur pied, ce qui ſeroit d'une grande utilité.

Quelques perſonnes ſe ſont plaintes de ce que j'ai parlé de leur origine, comme ſi j'avois eu deſſein de les faire mépriſer par

cet endroit. Je n'en ai jamais eu la penſée. J'ai crû au contraire leur faire honneur, & c'en eſt un très-réel & très-veritable, d'être parvenus par leur application & leurs talens, à s'élever dans le monde aux Charges les plus reſpectables, & à la Nobleſſe même que le Roi, toujours juſte, leur a accordée comme une récompenſe de leurs ſervices & de leur fidelité. J'ai crû qu'en propoſant leur exemple j'exciterois les autres à les imiter. Heureux ſi je puis réuſſir dans mon projet; car il vaut mieux commencer ſa nobleſſe que de la finir. J'ai lieu d'eſpérer que tout le monde ſera content de cette nouvelle Edition.



## *APPROBATION DU R. P.* JUMELET, *Professeur en Theologie de l'Ordre des FF. Prêcheurs.*

J'AI lû par l'ordre du Révérendissime Pere Général un Manuscrit qui a pour titre : *Mémoires du P. Jean-Baptiste Labat, Missionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Isles Françoises de l'Amérique, qui contient l'Histoire naturelle du Païs*, & j'ai eu du plaisir en le lisant. Il y a une infinité de choses très-curieuses : il y a même quelques faits très-surprenans. La simplicité de la narration & la probité de l'Auteur sont une preuve de la verité de ce qu'il raconte. Je n'y ai rien trouvé qui soit contraire à la Foi & aux bonnes mœurs. A Amiens le 19 Août 1719.

*F.* JACQUES JUMELET, *Professeur en Théologie, de l'Ordre des FF. Prêcheurs.*

## *APPROBATION DU R. P.* JOUIN, *Professeur en Théologie, de l'Ordre des FF. Prêcheurs, & Régent.*

J'AI lû par l'ordre de notre très-Révérend Pere Provincial un Manuscrit qui a pour titre : *Mémoires du R. P.*

*Jean-Baptiste Labat, Missionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Isles Françoises de l'Amérique, contenant l'Histoire naturelle du Païs, &c.* Je l'ai lû avec d'autant plus de plaisir, qu'ayant vû moi-même durant presque huit années la plûpart des choses dont il y est parlé, je les ai trouvé décrites avec une exactitude & avec une netteté qui ne laisse rien à souhaiter. L'Auteur entre dans des détails qui instruiront même ceux du Païs, & par son seul Livre on peut apprendre en Europe ce qu'il y a de plus intéressant pour nous à l'Amérique. Il sera difficile d'en commencer la lecture sans éprouver cette douce, quoiqu'avide curiosité, qui nous porte à poursuivre. On n'y trouvera rien qui soit contraire à la Foi & aux bonnes mœurs. Donné à Paris dans notre Maison de saint Honoré ce 17 Août 1719.

*F.* NICOLAS JOUIN, *Professeur en Théologie, de l'Ordre des FF. Prêcheurs, & Régent.*

---

## APPROBATION DE M. HENRY BESNIER, *Docteur-Régent en Médecine en l'Université de Paris, & ancien Professeur de Botanique aux Ecoles de la Faculté.*

J'AI lû avec une attention singuliere *les Mémoires du R. P. Labat, Missionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Isles Françoises de l'Amérique.* Rien à mon avis n'est si utile aux Voyageurs, aux Habitans de ce Païs, aux Commerçans, & à ceux qui s'appliquent à l'étude de l'Histoire naturelle. Les Remarques judicieuses de l'Auteur sur ce qui concerne cette Partie du Monde, le style simple & concis de ces Mémoires attireront sans doute l'approbation de ceux qui ont connoissance du Païs, & donneront à d'autres l'envie d'en connoître la verité en faisant le même voyage. Rien n'est donc si nécessaire au Public que l'impression de cet Ouvrage. A Paris ce 4 Octobre 1719.

BESNIER.

## *APPROBATION DE M. l'Abbé* RAGUET.

J'AI relû par l'ordre de Monſeigneur le Chancelier, *les Voyages du Réverend Pere Labat, de l'Ordre des Freres Prêcheurs, aux Iſles Françoiſes de l'Amérique*, & j'ai crû que la nouvelle Edition de ces Voyages pouvoit être permiſe. Fait à Paris ce vingt-ſixiéme Octobre 1737.

RAGUET.

## PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la Grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amez & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre bien amé Jean-Baptiſte Deleſpine pere, l'un de nos Imprimeurs ordinaires & Libraire à Paris, ancien Adjoint de ſa Communauté, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaitteroit continuer de réimprimer ou faire réimprimer & donner au Public l'*Hiſtoire Romaine des Peres Catrou & Rouillé*; *l'Hiſtoire de France & l'Abregé de cette Hiſtoire par le P. Daniel*; *les Souffrances de N. S. J. C. pendant ſa Paſſion par le P. Alleaume*; *le Cours de Chimie du ſieur Lhemery*; *l'Architecture Pratique du ſieur Bullet*; *l'Inſtruction de la Jeuneſſe*; *Entretiens doux & affectueux pour tous les jours de l'Avent*; *le Chrétien en ſolitude*; *la Méthode d'Oraiſon*; *Entretiens de dévotion ſur le ſaint Sacrement de l'Autel*; *la Manne*

*du Desert pour les personnes qui sont en retraite ; la Dévotion du Calvaire ; Considérations Chrétiennes pour tous les jours de l'année ; Considérations sur les principales actions du Chrétien ; la douce & sainte Mort par le Pere Crasset ; Méthode facile d'oraison réduite en pratique ; la maniere de se préparer à la Mort pendant la vie ; Retraite sur les Mysteres de Notre Seigneur Jesus-Christ ; Pensées ou Réflexions Chrétiennes pour tous les jours de l'année ; Retraites spirituelles pour les personnes Religieuses ; Exercices interieurs pour honorer les Mysteres de Notre Seigneur ; Retraite selon l'esprit & la méthode de S. Ignace ; l'Esprit du Christianisme ; l'Amour de Notre Seigneur Jesus-Christ par le P. Neveu ; le Livre de vie par le P. Bonnefons ; les Retraites Chrétiennes & Ecclésiastiques, avec les Prieres pendant la Messe & des Réflexions saintes pour tous les jours du mois, du sieur Abbé Thiberge ; les Heures, l'Office tirés de l'Ecriture Sainte, & l'Office de la Pénitence de feu notre très-cher Cousin le Sieur Cardinal de Noailles ; les Exercices de la vie interieure du P. Gonnelieu ; Réflexions chrétiennes sur les plus importantes véritez du salut ; Pratique pour se conserver en*

*la présence de Dieu*; *Instructions familieres sur l'Oraison mentale*; *les Colloques du Calvaire*; *Instructions chrétiennes en forme d'Examen du sieur Courbon*; *les Voyages en l'Amérique, Afrique, Italie & Espagne, la Relation de l'Ethiopie Occidentale, & les Mémoires du sieur Darvieux par le P. Labat*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de continuation de Privilege sur ce nécessaires; offrant pour cet effet de les réimprimer ou faire réimprimer lesdits Livres ci-dessus expliqués en bon papier & beaux caracteres, suivant la feüille imprimée & attachée pour modéle sous le contre-scel des Présentes. A ces causes, voulant traiter favorablement ledit Exposant, & lui donner des marques de notre reconnoissance à procurer des Ouvrages aussi utiles pour l'édification du Public, en lui donnant les moyens de nous les continuer, Nous lui avons permis & permettons par cesdites Présentes de réimprimer ou faire réimprimer lesdits Livres ci-dessus exposés en un ou plusieurs volumes, conjointement ou séparément, & autant de fois que bon lui semblera, & de les vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de quinze

années conſécutives, à compter du jour de l'expiration des précédens Privileges. Faiſons deffenſes à toutes ſortes de perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéïſſance. Comme auſſi à tous Imprimeurs-Libraires & autres d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire leſdits Livres ci-deſſus ſpécifiés en tout ni en partie, ni d'en faire aucuns extraits ſous quelque prétexte que ce ſoit, d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de dix mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Expoſant, & de tous dépens dommages & intérêts; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris dans trois mois de la datte d'icelles : que l'impreſſion de ces Livres ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, & que l'impétrant ſe confor-

mera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dixiéme Avril mil ſept cens vingt-cinq. Et qu'avant que de les expoſer en vente les manuſcrits ou imprimés qui auront ſervis de copie à l'impreſſion deſdits Livres ſeront remis dans le même état où les Approbations y auront été données, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Dagueſſeau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres; & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires de chacun dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Dagueſſeau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des Préſentes: du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Expoſant, ou ſes ayant cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie deſdites Préſentes qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Livres ſoient tenuë pour dûëment ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & féaux Conſeillers-

Secretaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires; car tel est notre plaisir. Donné à Versailles le vingt-huitiéme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cent trente-huit, & de notre Régne le vingt-troisiéme.

Par le Roi en son Conseil.

SAINSON.

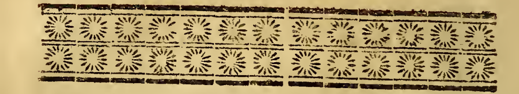
*Registré sur le Registre X. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 13. fol. 12. conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris, le 29 Mars 1738.*

LANGLOIS, *Syndic.*

## CESSION.

Je soussigné Imprimeur & Libraire ordinaire du Roi, reconnois avoir cedé & transporté le présent Privilege, seulement pour les Voyages d'Amérique & la Relation d'Afrique du P. Labat, à Mrs Cavelier, le Gras & de Nully, pour en joüir chacun selon leurs parts. Fait à Paris ce 29 Mars 1738.

DELESPINE



# TABLE

## DES CHAPITRES contenus en la premiere Partie.

Fin de la Table des Chapitres de la premiere Partie.

MEMOIRES


RPJCB



CARTE
Particuliere du Golphe de Mexique et des Antisles.
MER DE NORT
MER DE SUD
NOUVELLE FRANCE
NOUVEAU MEXIQUE
Les Apaches
Nouveau Mexique
Californie
Mer de Californie
Mer Vermeio
Floride
Golfe de Mexique
Cuba
Espagnole
Jamaique
Isles Antisles
Isles Lucayes
les Isles Bermudes
Terre Neuve
Canada
Quebec
Lac Superieur
Lac de Puans
Mer Douce
Hurons
Ontario
Virginie
Nouvelle Angleterre
N. Pays Bas
Chesapeack
Misisipi R.
Mexico
Tlascala
Honduras
Nicaragua
Iucatan
Merida
Chiapa
Veracruz
Panama
Carthagene
Venezuela
Castille le N.
Amerique Meridionale
Caribane
Tropique du Cancer
Septentrion
Occident
Orient
Midi
Cinaloa
Culiacan
Zacatecas
N. Biscaya
Chichimeques
Passaguates
Xalisco
Compostelle
Purification
Mechoacan
Guatimala
Soconusco
S. Iago de Guatimala
Nouvelle Espagne
Mer de Sud
la Guadeloupe
la Martinique
la Barbade
la Grenade
la Dominique
S. Christophle
Antigues
Nieves
S. Vincent
S. Domingue
Seville
Tortue



# ISLE DE LA MARTINIQUE a 14. degrez 30. min de Latit. Sept. et a 317. d. 10. min. de Longitude.





# MÉMOIRES DES NOUVEAUX VOYAGES FAITS AUX ISLES FRANÇOISES DE L'AMERIQUE.

## *PREMIERE PARTIE.*

## CHAPITRE PREMIER.

*L'Auteur s'engage dans les Missions des Isles Françoises de l'Amérique. Son départ de Paris. Son arrivée à la Rochelle, & son embarquement.*



UNE maladie contagieuse aïant emporté la plûpart des Missionnaires qui étoient aux Isles Françoises de l'Amérique, les Supérieurs des Ordres qui y sont établis, écrivirent des lettres circulaires en Fran-

ce, pour engager leurs Confreres à les venir secourir. Une de ces lettres m'étant tombée entre les mains, me pressa d'exécuter le dessein que j'avois formé depuis quelque-tems de me consacrer aux Missions, comme à un emploi qui convenoit tout-à-fait bien à ma profession. J'étois âgé de trente ans, dont j'en avois passé onze, partie dans le Couvent que nous avons à Paris dans la ruë S. Honoré duquel je suis Profés, & partie en Province, où j'avois prêché & enseigné la Philosophie & les Mathématiques. Je demandai les permissions nécessaires pour passer aux Isles, & on peut croire que je les obtins bien facilement; de sorte qu'après avoir pris quelque argent d'avance sur une pension que je m'étois réservée en faisant profession, je partis de Paris le cinquiéme Août 1693.

1693. Août le 5.

Je comptois avoir pour compagnons de voyage deux Religieux du même Couvent, que je devois défraïer jusqu'à la Rochelle (car le Commissaire des Missions se contentoit alors de donner la permission d'aller aux Isles sans s'embarasser de fournir ce qui étoit nécessaire pour y arriver.) Mais nos Supérieurs & nos amis communs firent tant d'efforts pour nous détourner de notre dessein, que mes deux

Compagnons se rendirent, & je me trouvai obligé de partir sans eux, accompagné seulement d'un homme qu'on avoit engagé pour trois ans au service de la Mission; c'étoit un homme de trente-huit ans, fort sage, & qui me servit pendant le voïage avec beaucoup de fidélité; il s'appelloit Guillaume Massonier. Je l'appellois simplement Maître Guillaume. J'aurai occasion de parler de lui plus d'une fois dans ces Mémoires. 1693. Août le 5.

Nous arrivâmes le sept à Orleans, nous en partîmes le huit, & arrivâmes le dix à Saumur sur les onze heures du soir.

Le P. Jullienne, mon compagnon d'étude & de religion, étoit alors chez un Gentilhomme de ses parens nommé M. du Tronchay à une lieuë de Saumur, où les Médecins l'avoient envoïé pour se remettre d'une assez longue maladie. Je l'envoïai avertir de mon arrivée, il vint aussi-tôt; & son parent m'envoïa des chevaux pour me rendre chez lui, où malgré tout ce que je pus dire, il me retint jusqu'au 21. que j'obtins enfin la permission de continuer mon voyage, comblé d'honnêteté de toute sa famille. Nous arrivâmes à la Rochelle le 24 Août sur les trois heures après midi. Je fus descendre au Couvent de mon Ordre, où j'appris que 21. 24.

le R. P. Imbert que j'avois connu très-
1693. particulierement pendant que je demeurois à Nancy, étoit Prieur. Cela me fit un sensible plaisir, parce que c'étoit un homme d'un vrai mérite, & de qui je pouvois attendre toutes sortes de civilitez. Les Religieux de sa Communauté étoient de très-honnêtes gens, avec lesquels je n'eus pas de peine à lier une amitié qui dureroit encore si la mort ne les avoit pas enlevez. J'ai reçû d'eux une infinité de bons offices, & de marques d'une sincere affection.

On me dit qu'un Marchand de Limoges résidant ordinairement à la Rochelle, étoit Commissionnaire de nos Missions. Je l'allai voir le lendemain, & lui consignai Maître Guillaume, afin qu'il pourvût à sa subsistance jusqu'à l'embarquement.

Je ne trouvai aucun Missionnaire dans le Couvent. J'appris seulement du sieur Boudor qui étoit ce Marchand Limosin, qu'il en attendoit plusieurs, & que le P. Jacques Gassot qui avoit été mon compagnon d'étude, s'étant ennuyé d'attendre l'embarquement, étoit allé faire un pélerinage à la sainte Baulme; ce qui lui avoit fait perdre l'occasion d'une flotte qui étoit partie le 18 de ce même mois. Je me repentis de m'être arrêté si long-tems chez

M. du Tronchay ; car si j'avois continué 1693.
mon chemin, je serois arrivé assez à tems pour m'y embarquer ; mais il fallut prendre patience, & m'y accoûtumer de bonne heure.

Il y avoit au Couvent de la Rochelle un jeune Religieux du Couvent de Bannieres en Gascogne, nommé Hyacinthe Dastez, qui venoit d'être Aumônier d'un vaisseau de Roi ; il me pria de lui procurer une Obéïssance pour aller aux Missions. Sur les témoignages que les Religieux du Couvent me rendirent de ses bonnes mœurs, j'écrivis à Paris au Pere Commissaire, qui eut l'honnêteté de m'envoyer aussi-tôt la patente que je lui demandois.

Je reçûs le 29 un ballot où étoient mes écrits, mes instrumens de mathématique, une partie de mes livres & quelques hardes, avec des lettres que des personnes de considération écrivoient en ma faveur à M. le Comte de Blenac, Gouverneur Géneral des Isles, à M. le Commandeur de Guitaut Lieutenant géneral, à M. de Gabaret Gouverneur de la Martinique, à M. du Mets de Goimpy Intendant, & quelques autres. Il y en avoit aussi une pour M. Begon Intendant à Rochefort ; mais comme il étoit allé aux Eaux, je ne

1693. pûs la lui présenter qu'à son retour, & pour lors je n'en avois plus besoin.

Le 8 de Septembre il arriva quelques vaisseaux des Isles, sur l'un desquels étoit le P. Jean Temple du Couvent de Nismes. C'étoit un ancien Missionnaire qui s'en retournoit pour tâcher de se guérir d'une dissenterie qu'il avoit depuis près de deux ans. Il nous dit bien des nouvelles des Isles, & sur tout le besoin extrême qu'on y avoit de Religieux. Son mal diminua dès qu'il fut à terre, & il s'en trouva tellement libre au bout de 15 jours, qu'il se vit en état de retourner chez lui; il me donna ses lettres pour l'Amérique, & quelques avis que j'ai suivis, & dont je lui suis obligé.

Le Dimanche 20. le P. Gassot arriva de son pélerinage de la sainte Baulme. Il avoit rencontré à Bordeaux le P. Jean Jacques Romanet du Couvent de Limoges, qui avoit une Obéïssance pour les Isles; ils vinrent ensemble. Ce dernier avoit eu la précaution de se pourvoir d'un petit garçon pour servir sa Messe. Ils étoient tous deux de fort bons sujets.

Le Samedi 26. il arriva deux autres Missionnaires, le P. Joseph Martelly du Couvent de Toulon, & le Pere Charles du Couvent saint Maximin. C'étoient

des gens de mérite, & bons prédicateurs. 1693.
Le lendemain il en parut un autre appellé du Homeel du Couvent de Coutances. Ses infirmitez habituelles nous firent connoître qu'il ne demeureroit pas longtems dans les Missions; en effet il fut renvoyé en France par le même vaisseau qui l'avoit porté aux Isles.

Le Mercredi 30. notre troupe fut augmentée de deux autres Missionnaires. L'un s'appelloit le P. Seré, & son compagnon le P. Eustache du May. Le premier étoit un homme de cinquante ans & plus, qui avoit déja été aux Isles. Il parut fâché de trouver tant de Missionnaires, & fit tous ses efforts pour nous persuader de retourner dans nos Couvens, en nous assurant que nous ne pouvions pas subsister aux Isles, où la misére étoit très-grande, & où il n'y avoit pas assez de Paroisses pour nous occuper, ni de Couvens pour nous entretenir. Je connus d'abord que ce bonhomme avoit peur de manquer de Paroisse, & ce n'étoit pas sans raison; car la plûpart de ceux qui devoient passer aux Isles paroissoient plus propres que lui à les ocuper. Ainsi je pris la liberté de lui répondre pour tous les autres, que nous esperions tous comme lui trouver de quoi travailler, & nous occuper, & que si les

1693. miséres qu'il prévoyoit lui faisoient peur, il pouvoit s'en retourner chez lui.

Le premier Octobre il arriva un Frere Convers Flamand appellé Jean du Mortier; c'étoit un Religieux fort serviable, qui nous fut d'un grand secours dans les maladies dont nous fûmes tous attaquez, aussi-bien que les Religieux du Couvent.

Nous voyant enfin au nombre de dix, & n'en attendant plus d'autres, nous nous assemblâmes afin d'en choisir un, qui se chargeât de tout ce qui concernoit notre embarquement, & qui agît au nom de tous. Je fus chargé de cet emploi. Je travaillai aussi-tôt à nous faire préparer les hardes qui nous étoient nécessaires, & à nous assurer le passage dans les Bâtimens qu'on équippoit pour les Isles à Rochefort & à la Rochelle. J'allai pour cet effet à Rochefort, où M. de Mauclerc Ordonnateur Géneral me dit qu'il avoit ordre de nous faire embarquer dans les Vaisseaux de Roi, ou dans des Bâtimens Marchands ausquels le Roi payeroit notre passage; mais qu'il n'avoit point ordre de nous faire donner de l'argent pour nous équipper. Cette réponse m'obligea d'écrire à M. de Pontchartrain Secretaire d'Etat ayant le département de la Marine, & des Isles, pour le supplier de nous

faire donner la gratification que le Roi 1693.
avoit toujours eu la bonté d'accorder pour nos embarquemens.

En attendant la réponſe, je donnai au ſieur Boudor un mémoire de ce qui étoit néceſſaire à chaque Miſſionnaire, afin qu'il y fît travailler, le payement lui en étant aſſuré, ſoit par la gratification que nous eſpérions du Roi, ſoit par les remiſes qui lui ſeroient faites par la Miſſion.

L'équipage que je demandois pour chaque Religieux conſiſtoit en un matelas, un traverſin, une paire de linceuls, une couverture, un habit blanc, une caſaque, ou manteau noir, ſix chemiſes, autant de caleçons, douze mouchoirs, autant de coëffes de nuit, de paires de bas de toile, & de chauſſons, un chapeau, trois paires de ſouliers, un coffre, & de deux en deux une petite cannevette pour mettre des liqueurs pour le voyage; & comme quelques uns me dirent qu'ils auroient beſoin de livres, j'ajoûtai qu'ils avoient chacun cinquante francs pour acheter ceux qu'ils jugeoient à propos, pour les frais de leur Batême, & pour les menuës dépenſes qu'ils pourroient faire juſqu'à l'embarquement. Je ne fus pas long-tems à m'appercevoir que ce M. Boudor ne vouloit pas être éclairé de près, & qu'ayant fon-

1693. dé de grandes espérances sur la commission de nos Missions, il vouloit régler toutes choses selon ses interêts. En effet, il persuada à quelques-uns de nos Missionnaires de porter des marchandises pour les négocier aux Isles, & s'offrit de leur faire à chacun un coffre à peu près comme on en fait aux matelots à moitié profit. Je m'opposai de toutes mes forces à ce projet ridicule, & tout-à-fait indigne de notre ministere; mais je n'en fus pas entiérement le maître. Trois ou quatre de nos Peres donnerent dans les idées de cet homme, & se chargerent de boutons, d'épingles, d'aiguilles, & autres marchandises de Limoges dont il étoit bien-aise de se défaire, qu'il leur vendit plus cher qu'au marché, & dont il se fit bien payer dans la suite par la Mission avec les intérêts.

Je reçûs le 20 une Lettre de M. de Mauclerc qui me marquoit que je pouvois venir à Rochefort recevoir 450 écus que le Roi avoit accordé pour neuf Missionnaires Prêtres qui devoient passer aux Isles, mais qu'à l'égard du Frere Convers il n'avoit que le passage. Je ne manquai pas d'aller à Rochefort le 22 avec un pouvoir en bonne forme de tous nos Peres pour recevoir cette somme, & pour

l'apporter plus sûrement je pris avec moi 1693.
Me Guillaume. Nous rencontrâmes environ à deux lieuës de la Rochelle, deux Capucins avec un païsan qui conduisoit deux ânes chargez de bouteilles, & d'autres munitions de bouche. Ils prierent Me Guillaume de dire aux Capucins qu'il trouveroit de ne se point ennuyer, & qu'ils faisoient toute la diligence possible pour les joindre.

Nous arrivâmes au Rocher, c'est un cabaret sur le bord de la mer, à moitié chemin de la Rochelle à Rochefort. J'y descendis pour m'y rafraîchir & laisser reposer nos chevaux qui étoient venus fort vîte. Je fus surpris de trouver dans la premiere salle quinze ou seize Capucins assis avec beaucoup de modestie, & en silence. Ils se levérent pour me saluer. Une casaque de camelot noir qui couvroit en partie mon habit blanc, avec un homme de service à ma suite, les trompérent. Ils me prirent tout au moins pour quelque Abbé de Prémontré. J'entrai dans la seconde salle, où je trouvai un vénerable Capucin à barbe longue & blanche, la tête & le cou enveloppé de serviettes, qui se promenoit tout seul. Nous nous saluâmes : on apporta du vin, je lui en fis présenter par Guillaume, il

1693. but après quelques cérémonies, & nous liâmes ensemble une conversation latine. Je crûs que c'étoit quelque Provincial étranger, mais je ne m'imaginai jamais que ce fût le Géneral des Capucins. Nous montâmes à cheval après nous être reposez près d'une heure. Nous trouvâmes des Capucins qui venoient de Rochefort; ils m'apprirent que c'étoit leur Géneral que j'avois vû au Rocher; ils alloient au devant de lui, & il devoit faire ce jour-là son entrée dans la ville.

J'allai saluer M. de Mauclerc aussi-tôt que je fus arrivé; il me donna l'ordonnance de 450 écus, & les ordres nécessaires pour nous embarquer: sçavoir, le P. Daſtez & moi sur le Vaisseau de Roi l'Opiniâtre: les Peres Romanet & Charles sur la Flute de Roi la Loire: les Peres Martelli, Seré & du May sur une autre Flute de Roi appellée la Tranquille, & les Peres Gassot & du Homeel avec le Frere du Mortier sur un Vaisseau Marchand. J'allai ensuite chez le Trésorier, qui me remit au lendemain; de-là je fus un peu hors de la porte pour voir l'entrée du Géneral des Capucins, en voici l'ordre. Douze Capucins étoient à la tête, ils marchoient deux à deux le bâton à la main, & le capuchon de campagne au

Entrée du Géneral des Capucins à Rochefort.

bras; ſuivoit un gros de ſept ou huit Capucins qui entouroient la mule blanche ſur laquelle étoit le Géneral, la bride & les étrivieres étoient de corde, avec deux petites planchettes qui ſervoient d'étriers: cette mule étoit conduite par deux Freres au chapeau, qui furent les premiers que j'euſſe vûs de cette eſpéce. Le Provincial marchoit enſuite entre les deux Secretaires de campagne du Géneral, dix Capucins deux à deux les ſuivoient, & étoient ſuivis de deux mulets, dont les couvertures ſembloient avoir ſervi à des manteaux; ils étoient conduits par deux Freres Capucins: une autre troupe de neuf ou dix Capucins marchans ſans ordre, fermoit la marche. 1693.

Je me diſpenſai de ſuivre ces bons Peres; mais j'appris de Me Guillaume qui eut la curioſité de les accompagner, que le Géneral étant deſcendu à la porte de leur Egliſe, on lui préſenta la Croix & l'Eau-benite, & qu'après avoir adoré le S. Sacrement, il s'étoit aſſis ſur un fauteüil devant le grand Autel, où tous les Capucins lui vinrent baiſer les mains, & après eux quantité de dévots & de dévotes de ſon Ordre.

J'allai le lendemain matin à bord de l'Opiniâtre ſaluer M. de Sainte Marie qui

1693. en étoit Capitaine, & le prier d'agréer que je passasse sur son Vaisseau avec mon compagnon. Il me dit que cela lui faisoit plaisir; & que quoiqu'il y eût déja beaucoup de passagers, il feroit son possible afin que nous fussions bien. Je fus ensuite recevoir mon argent; & après avoir remercié M. de Mauclerc, je montai à cheval pour retourner à la Rochelle. J'y arrivai d'assez bonne heure, fort content de mon voyage; mais je trouvai tous nos Missionnaires en désordre: ils avoient eu un différent avec les Religieux du Couvent pendant mon absence, dont voici le sujet.

Le Couvent étant pauvre se trouvoit fort incommodé par les Missionnaires qui y venoient attendre leur embarquement. Les Supérieurs y firent enfin attention après beaucoup d'années, & on convint que la Mission payeroit douze sols par jour pour chaque Missionnaire qui s'y arrêteroit, outre la Messe qu'il devoit dire à la décharge du Couvent. Depuis huit ou dix ans que ce réglement avoit été fait, on avoit toujours été assez d'accord. Mais les vivres étant devenus si chers cette année que le pain valoit jusqu'à cinq & six sols la livre, le vin & les autres denrées à proportion, la dévotion du peuple se

trouva tellement refroidie qu'il ne venoit 1693.
point d'argent à la Sacristie pour les Messes ; de sorte qu'il falloit que le Couvent pourvût à la subsistance de dix Religieux étrangers moyennant douze sols par tête, ce qui suffisoit à peine pour leur donner du pain, particulierement à ceux qui étoient de Limoges. Le Syndic du Couvent nous en avoit parlé, & je trouvois qu'il avoit raison ; mais nous n'étions pas parties capables pour faire aucun changement au réglement qui avoit été fait. Enfin le jour que je partis le P. Prieur fit dire à nos Missionnaires qu'il falloit absolument trouver un tempérament dans cette affaire, parce que les vivres enchérissant tous les jours, il n'étoit plus possible au Couvent de les nourrir avec une si petite somme dont même il ne recevoit rien ; ils furent assez mal-avisez pour se retirer dans la maison du sieur Boudor, où la plûpart coucherent, ce qui auroit causé bien du scandale, si le P. Prieur ne leur avoit envoyé deux de ses Religieux pour leur dire de venir au Couvent, & que quand je serois de retour on chercheroit un expédient pour contenter tout le monde. J'arrivai quelques momens après qu'ils furent revenus ; on m'apprit tout ce qui s'étoit passé, dont j'eus bien

1693. du chagrin. Je parlai au Prieur & à tous ses Religieux, qui étant extrémement raisonnables n'avoient jamais eu intention de chasser nos Missionnaires ; mais seulement de les obliger d'écrire au Commissaire des Missions, afin qu'il leur fît donner de l'argent du moins jusqu'à la concurrence des douze sols pour aider à les nourrir. J'accommodai aisément ce différent, malgré l'opposition du Marchand Boudor. Je donnai au Syndic une partie de l'argent que j'avois apporté à compte de notre dépense, & je fis signer à tous nos Missionnaires un acte par lequel après avoir certifié l'impossibilité où étoit le Couvent de nous entretenir cette année pour douze sols par tête, nous nous engagions quand nous serions arrivez aux Isles de faire tous nos efforts pour obliger le Supérieur Géneral des Missions d'indemniser le Couvent. Cela remit le calme & la paix que la vivacité de quelques-uns de nos Peres avoit fait disparoître : & ce fut un bonheur pour nous, car en moins de cinq ou six jours nous tombâmes presque tous malades, aussi-bien que les Religieux du Couvent. Il n'y eût que le P. Prieur, le P. Dastez & le Frere du Mortier qui conserverent leur santé, qu'ils employerent avec beau-

coup de zèle & de charité à ſecourir les 1695.
autres.

J'employai le reſte du mois à préparer tout ce qui étoit néceſſaire pour notre embarquement. Le 2 de Novembre M. de Sainte Marie m'écrivit que depuis qu'il m'avoit parlé, on l'avoit chargé de tant de paſſagers, qu'il lui étoit impoſſible de me donner paſſage dans ſon vaiſſeau, qu'il en étoit fâché, mais qu'il m'en avertiſſoit de bonne heure, afin que je me pourvûſſe d'un autre bâtiment. Cependant le tems preſſoit, car les Bâtimens étoient en rade, & n'attendoient plus que le vent, & les derniers ordres de la Cour; de ſorte que je fus obligé d'aller le lendemain à Rochefort pour parler à M. de Mauclerc. Il envoya auſſi-tôt chercher M. de Sainte Marie à qui il fit une mercuriale des plus vives, & malgré toutes ſes raiſons, il l'obligea de promettre de me recevoir dans ſon vaiſſeau puiſqu'il avoit déja reçû nos rations, & qu'il n'étoit plus tems de chercher un autre embarquement. M. de Sainte Marie promit à la fin de nous recevoir; mais je ne jugeai pas à propos de m'embarquer avec lui; je craignois avec raiſon qu'il ne me fît payer la mercuriale que je lui avois procurée. Je dis ma penſée à M. de Mauclerc, & le priai

1693. de me donner un ordre pour m'embarquer dans la Loire avec mon compagnon, puiſqu'il n'y avoit pas d'apparence que le P. Charles s'y pût embarquer, à cauſe de ſa maladie ; il y conſentit, & me donna l'ordre que je lui demandois. Je revins le lendemain à la Rochelle ; j'allai trouver M. de la Heronniere Capitaine de la Loire, à qui je remis l'ordre de M. de Mauclerc. Il me fit beaucoup d'honnêtetez, & me promit le paſſage ; mais comme il ne vouloit rien avoir à diſcuter avec M. de Sainte Marie pour retirer nos rations, il ſouhaita que j'écriviſſe à M. de Mauclerc, afin qu'il lui permît de les prendre au magazin de la Rochelle. J'écrivis le même jour, j'eus réponſe le lendemain avec l'ordre que je demandois, que je portai à M. de la Heronniere qui fut content, & moi encore plus d'être ſorti de cet embarras.

Le 6. j'allai avec le P. Martelly voir M. Chevalier qui commandoit la Tranquille ; il nous mena à ſon bord, où nous paſsâmes la nuit & une partie du jour ſuivant, où après nous avoir bien régalé, il nous ramena à la Rochelle.

Le 10. on nous avertit de nous tenir prêt à nous embarquer, le P. Daſtez qui avoit le pied marin, ſe chargea de faire

porter nos coffres & nos matelats à bord 1693.
des vaisseaux où nous devions nous embarquer. Nous nous y rendîmes sur le soir. Mais le vent ayant changé, nous fûmes obligez de revenir le lendemain à terre ; il n'y eut que le P. Gassot qui resta dans son vaisseau, dont il eut sujet de se bien repentir, car la nuit suivante il y eut une tempête épouvantable. Presque tous les vaisseaux qui étoient en rade, chasserent sur leurs anchres, il y en eut qui s'aborderent, d'autres qui perdirent leurs anchres. Les vaisseaux qui étoient dans le port furent en danger, & de ceux qui étoient moüillez entre la digue & la chaîne, il y en eut cinq ou six qui furent jettez & brisez contre les murailles de la ville. Le pauvre P. Gassot fut apporté à terre le 14. plus mort que vif, la fiévre l'avoit repris d'une maniere très-vive. Cependant il en fut quitte pour trois ou quatre accès.

Il arriva ce même jour à la Rochelle un Religieux du Couvent de Toulouse, appellé le P. Jean-Baptiste la Banniere. Il avoit une Obéïssance pour les Isles où il prétendoit être Procureur de nos Missions, l'ayant été pendant quelques années de son Couvent. Mais soit que la mer lui fît peur, soit qu'il eût reçû quel-

1693. que espérance d'être rétabli dans son poste, il s'en retourna quelques jours après en son pays.

M. de Sainte Marie avoit pour Aumônier un Capucin, qui tomba malade après avoir reçû trois mois d'avance de ses appointemens, & les avoir employez en différentes choses pour son usage. Ce contre-tems embarassa beaucoup ce Capitaine qui se voyoit à la veille de partir sans Aumônier, ou de donner les trois mois d'avance à ses dépens à celui qui voudroit s'embarquer avec lui. Il crut se retirer d'embarras en venant m'offrir de me recevoir dans son vaisseau avec mon Compagnon, si je voulois lui servir d'Aumônier jusqu'aux Isles; mais je le remerciai de ses offres, n'étant pas d'avis de m'exposer au ressentiment qu'il pouvoit avoir s'il venoit à se souvenir de ce qui s'étoit passé. Le P. Romanet qui ne sçavoit comment faire passer le petit garçon qu'il vouloit mener aux Isles, accepta le parti moyennant le passage de son clerc. J'ai sçû depuis qu'il avoit bien souffert de la mauvaise humeur de ce Capitaine.

Le 17 je tombai malade d'une grosse fiévre continuë avec des redoublemens si furieux, qu'on crut que j'étois à la veille d'un voyage où je n'aurois pas besoin de

vaisseau, ou du moins que je tiendrois 1693.
compagnie au P. Charles, que sa maladie obligeoit d'attendre un autre embarquement. Le Prieur & les Religieux qui se trouverent en état de me pouvoir secourir, le firent avec toute la charité & toute la tendresse possible. Mon mal diminua considérablement le 26. de sorte que le Samedi 28. le P. Dastez m'étant venu dire qu'on devoit sans faute s'embarquer le soir, & que ne me voyant pas en état de faire le voyage, il alloit faire débarquer mon lit & mon coffre; je le priai de n'en rien faire, l'assurant que je me trouvois assez fort pour lui tenir compagnie, & que j'espérois que l'air de la mer me guériroit. En effet, malgré tout ce qu'on put me dire, je me levai & me fis porter à bord de la chaloupe sur les quatre heures après midi. J'y trouvai le R. P. Charles Holley Jésuite, qui passoit aussi aux Missions des Isles. Nous commençâmes dès-lors à lier ensemble une amitié aussi étroite que le vulgaire s'imagine qu'elle est extraordinaire entre un Jésuite & un Jacobin. Le frisson me prit dans la chaloupe: ce R. Pere me couvrit de son manteau, & le Lieutenant du sien, il me dura peu; nous arrivâmes au vaisseau sur les sept heures du soir. M. de la Heronniere me

1693. voyant fort rouge, parce que j'étois alors dans le chaud de la fiévre, crut que je me portois bien & m'en félicita. Je n'eus garde de lui dire qu'il se trompoit, & j'avois eu soin de prier le Lieutenant & les autres, de ne pas dire que j'avois eu le frisson en venant; tant j'avois peur qu'on ne me renvoyât à terre attendre ma santé & un autre embarquement. Nous soupâmes bien, je bûs du vin & des liqueurs, après quoi je me fus coucher à la Sainte-Barbe, où l'on m'avoit préparé mon lit fort commodément entre deux canons.

## CHAPITRE II.

*Départ de la Rochelle. Mort d'un des Missionnaires. La flotte est séparée par une tempête. Baptême du Tropique. Un vaisseau perd son gouvernail.*

NOus mîmes à la voile quelque tems après que je me fus retiré à la Sainte-Barbe, où je dormis si bien malgré tout le bruit qui se fait en ces sortes d'occasions, que je ne me réveillai que le lendemain sur les neuf heures. J'appris que nous avions passé le pertuis d'Antioche, & qu'on ne voyoit plus la terre. Je dînai

avec appétit, mais deux heures après la 1693.
fiévre me reprit avec des redoublemens ſi furieux, & qui ſe ſuivoient de ſi près, que les Chirurgiens jugerent que pour peu que cela continuât, il me faudroit jetter à la mer. M. de la Heronniere en ayant été averti, deſcendit auſſi-tôt pour me voir : il fit mettre des toiles autour de mon lit ; il ordonna à ſes Chirurgiens d'avoir un très-grand ſoin de moi, & à ſon Maître-d'Hôtel de me faire apporter ponctuellement tout ce que les Chirurgiens ordonneroient. Il me donna un mouſſe pour me ſervir, & demeurer jour & nuit auprès de moi, & pendant tout le tems que j'ai été obligé de garder le lit, il venoit quatre ou cinq fois le jour me viſiter, & paſſoit quelquefois les après-midi entiéres avec moi. Je n'oublierai jamais les bontez de ce génereux Capitaine ; après Dieu je ſuis redevable de la vie & de la ſanté à ſes ſoins, qui furent ſi heureux que la fiévre me quitta le ſixiéme jour de Décembre.

Notre Flotte étoit compoſée de trente-ſept vaiſſeaux, & une Corvette. Le vaiſſeau de Roi, l'Opiniâtre de 44 canons, & de 200 hommes d'équipage avec une trentaine de paſſagers, étoit notre Amiral, & nous ſervoit de convoi. Il étoit

1693. commandé, comme je l'ai déja dit, par M. de Sainte Marie. La Flutte la Loire où j'étois, étoit commandée par M. de la Heronniere, son Lieutenant s'appelloit Masson : nous n'avions que vingt canons, quoiqu'elle fût percée pour quarante, mais ils étoient de bon calibre, puisque les quatre de la sainte Barbe étoient de dix-huit livres; il y en avoit six autres de douze livres, & le reste de huit livres. Nous avions quatre-vingt hommes d'équipage, trente soldats de recruë pour les Isles, & vingt-cinq passagers, entre lesquels il y avoit quatre Prêtres, sçavoir le R. P. Holley Jésuite, le P. Dastez & moi, & l'Aumônier du Vaisseau qui étoit un bon Prêtre Breton. La Flutte appellée la Souris, autrement la Tranquille, étoit commandée par M. Chevalier; elle avoit environ quatre-vingt hommes tant de son équipage que de passagers, avec dix canons. Les Peres Seré, Martelly & du May y étoient embarquez avec M^e^ Guillaume à qui le Capitaine avoit accordé le passage gratis. Ces deux Fluttes étoient au Roi; elles étoient chargées de munitions de guerre & de bouche pour les magazins des Isles, avec une quantité considérable d'armes & d'habits pour les soldats. Il y avoit encore

core une autre Flutte de Roi deſtinée 1693.
pour Cayenne. Deux Vaiſſeaux Marchands devoient paſſer le détroit, trois autres alloient en Guinée, & le reſte à la Martinique & à la Guadeloupe.

Le 6 de Décembre, nos Pilotes jugérent que nous étions à 60 lieuës au large, par le travers des Caps. La mer étoit fort groſſe. Les deux Vaiſſeaux qui devoient paſſer le détroit nous quitterent, après avoir ſalué notre Amiral.

Le 8, jour de la Conception de la ſainte Vierge, le P. Holley prêcha. Il dit d'abord qu'il ne lui paroiſſoit pas néceſſaire de prouver que la Conception de la ſainte Vierge avoit été immaculée, étant perſuadé qu'il n'y avoit perſonne qui n'en fût convaincu, & qui ne fût ſoumis à la déciſion que l'Egliſe avoit faite ſur ce Myſtere. J'étois préſent, & on remarqua que ce prélude m'avoit choqué. On me demanda mon ſentiment, que je ne me fis pas beaucoup prier de dire, puiſque c'eſt le ſentiment commun de l'Ecole de S. Thomas. Je dis donc au Pere Holley qu'il auroit été très à propos qu'il eût rapporté la déciſion de l'Egliſe, ſur l'article dont il attribuoit la créance à tout le monde, ſans excepter aucune Ecole. Qu'à mon tour, j'étois perſuadé

1693. que l'Eglise avoit suspendu sa décision, & s'étoit jusqu'à présent contentée d'ordonner à ceux qui ne tiendroient pas pour la Conception immaculée, de garder le silence sur cette matiere, & de n'attaquer ni dans leurs Livres, ni dans leurs Sermons, le sentiment opposé. Notre dialogue auroit sans doute été plus long, si l'on n'étoit pas venu avertir M. de la Heronniere que notre Amiral faisoit un signal.

Ce signal étoit pour ordonner à la Corvette d'aller reconnoître une voile qui paroissoit. Elle étoit très-bonne voiliere, mais le Vaisseau qui étoit à près de quatre lieuës au vent le retint toujours sans s'approcher de la flotte en chassant la Corvette comme on l'espéroit, ce qui fit que l'Amiral tira un coup de canon pour la rappeller, & remit en route.

Mort d'un Missionnaire.

Le 10 nous approchâmes de la Tranquille à la portée de la voix, nous sçûmes que le P. Seré étoit mort le jour précédent, & que les trois coups de canon qu'on avoit tirez étoient pour ses funérailles. Nos Peres s'informerent de l'état de ma santé. Nos Officiers qui m'avoient empêché de me faire voir, leur dirent que j'étois guéri de tous maux; & par cette réponse équivoque leur firent croi-

te que j'étois mort ; il y apparence qu'ils 1693.
prierent Dieu pour le repos de mon ame.

Le même jour notre Capitaine fit mettre le canot à la mer, & fut dîner à bord de l'Opiniâtre avec deux de nos passagers. En revenant sur le soir, ils penserent se perdre ; il survint tout à coup une bruine si épaisse qu'ils ne pouvoient découvrir le Vaisseau, ils le trouverent enfin à la faveur des coups de canon que nous tirions de moment à autre. Presqu'aussi tôt qu'ils furent embarquez il s'éleva un vent terrible qui dura toute la nuit, & presque tout le lendemain avec la même bruine, les Vaisseaux furent obligez de mettre des fanaux, & de tirer du canon de peur de s'approcher les uns des autres, & de s'aborder.

Tempête qui sépare la flotte.

Le Samedi 12. le beau tems étant revenu, notre flotte dispersée se réünit à la réserve de notre Amiral, qui ne se trouva plus. Nous crûmes qu'il étoit allé à Madere dont nous n'étions pas fort éloignez, les vents de Sud Oüest nous y ayant portez ; mais comme nous avions ordre de ne point nous écarter de notre route nous la poursuivîmes, & notre Capitaine devint l'Amiral de toute la flotte.

Le Dimanche au point du jour nous dé-

1693. couvrîmes deux Bâtimens. L'un étoit au vent de toute la flotte, & l'autre un peu ſous le vent : on n'eut pas de peine à connoître qu'ils étoient Saltins ; ils pouvoient avoir dix-huit ou vingt canons. On fit le ſignal à un Vaiſſeau Marchand qui avoit vingt-huit piéces de chaſſer celui qui étoit ſous le vent, pendant que nous chaſſions l'autre ; mais comme il étoit plus léger que nous & qu'il avoit l'avantage du vent, il le conſerva toujours & nous obligea ainſi de remettre à la route, après avoir rappellé le Vaiſſeau Marchand qui n'avoit pû s'approcher de celui qu'il chaſſoit. Nous les vîmes enſemble tout le lendemain au vent, ils parurent encore le 15. nous les perdîmes de vuë ſur le midi.

Le même jour les trois Vaiſſeaux de Guinée, & la Flutte qui alloit à Cayenne nous quitterent. Le vent qui devint bon nous fit porter à notre véritable route, ce qui mit la joye dans toute la flotte.

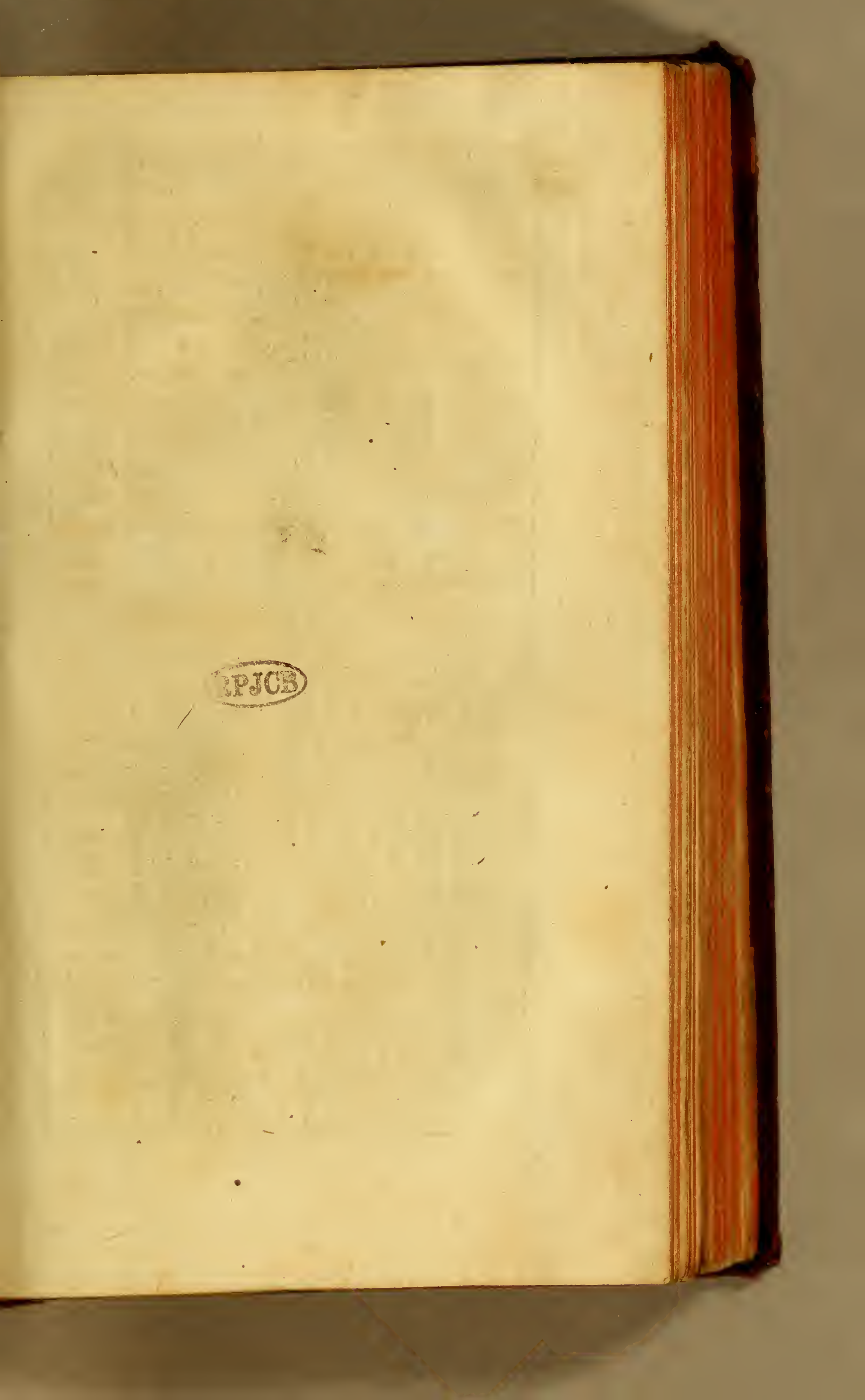
Le beau tems dont nous joüiſſions, & les bons traitemens que je recevois de M. de la Heronniere, me remirent promptement en une ſanté parfaite ; il ne me reſtoit plus d'une ſi grande maladie que la foibleſſe. Notre équipage & les paſſagers étoient très-contens du Capitaine,

Il aimoit la paix & la joye, & il avoit un 1693.
soin tout particulier que les sains & les malades fussent bien traitez. Nous étions douze à sa table parfaitement bien servie, & avec beaucoup de propreté. Dès le premier jour il nous marqua nos places, & nous pria de ne les point changer, afin que les domestiques nous rendissent toujours les mêmes serviettes que l'on changeoit deux fois la semaine. Il avertit tous ceux qui mangeoient à sa table, d'avoir pour les quatre Ecclésiastiques qui étoient dans le vaisseau, tout le respect & toute la déférence possible. Il recommanda très-fort la même chose à l'équipage. Le P. Holley & moi étions assis à l'arriere du vaisseau entre le Capitaine & le Lieutenant. L'Aumônier & mon compagnon vis-à-vis de nous étoient entre l'Ecrivain & le Chirurgien Major, quatre passagers remplissoient les deux bouts de la table ; c'étoient Messieurs Roy, Capitaine de Milice de la Martinique, Kercoue, Capitaine de Flibustiers, Ravari & Gagni, Lieutenans dans les Compagnies Franches de la Marine.

L'on faisoit la priere assez matin, après laquelle les jours ordinaires, l'Aumônier ou mon compagnon disoit la Messe. Les Dimanches & les Fêtes nous la disions

Repas dans le vaisseau.

1693. tous quatre quand le tems le permettoit. Aussi-tôt que la Messe étoit finie, on se mettoit à table pour déjeûner. On servoit ordinairement un jambon, ou un pâté avec un ragoût, ou une fricassée, du beure & du fromage, & sur tout de très-bon vin, & du pain frais matin & soir. L'on dînoit après que les Pilotes avoient pris hauteur, c'est-à-dire, après qu'ils avoient observé la hauteur du soleil à midi, ce qui fait connoître la hauteur du pole du lieu où l'on est arrivé. Le dîner étoit composé d'un grand potage avec le boüilli qui étoit toujours d'une volaille, une poitrine de bœuf d'Irlande, du petit salé, & du mouton ou du veau frais, accompagné d'une fricassée de poulets, ou autre chose. On levoit ces trois plats, & on mettoit à leur place un plat de rôti, deux ragouts & deux salades; pour le dessert nous avions du fromage, quelques compotes, des fruits crus, des marrons & des confitures. On sera peut-être surpris que je marque tous les jours des salades, mais on cessera de l'être quand on sçaura que nous avions bonne provision de béteraves, de pourpier, de cresson, & de cornichons confits, & deux grandes caisses remplies de chicorée sauvage en terre, qui étoient


RPJCB


Anolis Espece de petit Lezard.
Gobemouche.
Maboya.

gardées jour & nuit par un sentinelle, de 1693.
peur que les rats & les matelots n'y fissent du dommage. Quand nous eûmes mangé une de nos caisses, nous y semâmes des graines de laituës & de raves que nous eûmes le plaisir de voir croître & de manger avant d'arriver à la Martinique. Ce fut ainsi que nous eûmes toujours de la salade, rafraîchissement qui n'est pas indifférent dans les voyages de long cours.

Le souper étoit à peu près comme le dîner; une grande soupe avec une poule dessus, deux plats de rôti, deux ragoûts, deux salades & le dessert; & comme nous étions bien pourvûs de liqueurs on ne les épargnoit pas. Notre Capitaine en avoit deux caisses de 24 flacons chacune. Il s'apperçût un jour que son Maître d'Hôtel en fermoit une dont on s'étoit servi, & en emportoit la clef, il l'appella, & ayant fait ouvrir ses deux caves, il en jetta les clefs à la mer, en disant qu'il vouloit que ses liqueurs fussent à la discrétion de tous ceux qui mangeoient à sa table, & que la précaution de les enfermer étoit inutile, puisque personne qu'eux n'entroit dans la chambre. Un si bel exemple fut aussi-tôt suivi de tout le monde, nous ouvrîmes nos

1693. caves, & en jettâmes les clefs à la mer: il n'y eut que l'Ecrivain qui s'en exempta sous de mauvais prétextes; mais outre que son économie l'exposa à une raillerie, qui recommençoit à tous les repas, nos jeunes gens trouverent moyen d'ouvrir sa cave, & de remplir ses flacons d'eau de mer, après en avoir distribué les liqueurs à l'équipage. J'avois acheté un Jeu d'échecs à la Rochelle. Monsieur Roy qui y joüoit un peu, me pria d'achever de le lui apprendre, les autres voulurent aussi y joüer; de sorte que pour contenter tout le monde, le Charpentier fut obligé d'en faire comme il pût deux autres jeux, & moi d'en tenir école dans les heures de nos récréations après le repas. Les jeux de cartes étoient bannis de notre petite république. Le Chef ne les aimoit pas, & vouloit éviter les disputes qui arrivent ordinairement, & qui auroient pû troubler la paix dont nous joüissions.

Mais le jeu d'échecs ne fut pas la seule école que je fus obligé de tenir. Monsieur de la Heronniere m'ayant trouvé un jour à la Sainte Barbe, où je donnois quelque leçon de Géométrie aux Pilotes, me pria de lui en enseigner les principes: je le fis avec plaisir le reste du voyage, &

je le mis en état d'étudier ſans Maître 1693.
quand nous nous quittâmes. Meſſieurs Roy & de Kercoue étudioient auſſi, de maniere que la journée étoit toujours trop courte pour les différentes occupations qui la partageoient. Car quoique je me levaſſe au point du jour, l'heure du dîner étoit arrivée avant que je m'en fuſſe apperçû : la Priere, le Bréviaire, la Meſſe, le déjeûner, un peu de promenade ſur le gaillard, la lecture, la leçon de Géometrie m'occupoient ſucceſſivement ce tems-là. On joüoit une heure & quelquefois davantage après dîner, je faiſois enſuite le Catéchiſme aux Mouſſes & aux Matelots. L'Aumônier ayant bien voulu ſe décharger de ce ſoin ſur moi depuis que j'avois recouvré ma ſanté, l'heure du Bréviaire, de la leçon de Géometrie, & la lecture nous entretenoient juſqu'à la Priere commune. On ſe promenoit pendant le ſouper de l'Equipage, nous ſoupions enſuite, puis on joüoit aux échecs, ou bien nous allions ſur le gaillard voir danſer les Matelots. C'étoit ainſi que nous paſſions le tems juſqu'à la Priere qu'on fait avant de changer le quart, après quoi quand notre Capitaine n'étoit point de quart nous allions nous repoſer; car quand il le fai-

1693. ſoit nous lui tenions compagnie pendant une couple d'heures qui n'étoient pas mal employées, & toujours accompagnées de chocolat ou d'autres choſes ſemblables.

Le Vendredi jour de Noël, le P. Holley dit la Meſſe de Minuit, Monſieur de la Heronniere, tous ceux de la chambre, beaucoup de Matelots & Paſſagers y communierent, après quoi il y eut un grand déjeûner. Je dis la Meſſe du point du jour, mon Compagnon la dit après moi, & l'Aumônier fut réſervé pour la grande que nous chantâmes avec preſque autant de ſolemnité que dans une Cathédrale. Je prêchai après Vêpres. Nous nous étions partagés entre nous trois paſſagers les Fêtes & les Dimanches afin de prêcher tour à tour pour ſoulager l'Aumônier, & exercer notre miniſtere.

Nos Pilotes trouverent par leur hauteur que nous étions ſous le tropique du Cancer. La ſolemnité du jour fit remettre au lendemain la cérémonie du Baptême.

Baptême ſous le Tropique.

On la fit le Samedi après midi. Notre premier Pilote groteſquement habillé avec une grande épée de bois à la main, & une carte marine devant lui, environné de douze ou quinze de ſes Offi-

ciers ajuſtés comme lui, nous envoya 1693.
ſommer de comparoître devant ſon Tribunal. Après bien des cérémonies, entre le P. Holley & moi, à qui paſſeroit le premier, le ſort décida que ce ſeroit lui. Il eut pour parain Monſieur de la Heronniere. Après qu'il fut de retour on me vint chercher. Le Capitaine voulut encore être mon parain. Je trouvai le Pilote avec ſon cortége aſſis ſur une eſpéce de thrône couvert de peaux de moutons; il avoit ſes Officiers à ſes côtez, & particuliérement ſon Secretaire qui enregiſtroit les préſens que l'on faiſoit après avoir été baptiſé. Il y avoit devant lui une grande cuve pleine d'eau de mer avec une pince de fer appuyée ſur les bords : ce fut ſur cette pince qu'on me fit aſſeoir ; & après m'avoir fait mettre la main ſur la carte marine que le Pilote tenoit, on me fit promettre de faire exécuter cette cérémonie de tout mon pouvoir à ceux qui paſſeroient le tropique une autre fois avec moi. Quand j'eus fait la promeſſe, le Pilote ſe leva gravement, & demanda à mon parain quel nom il vouloit me donner. Je fus nommé le Preſcheur. C'eſt un rocher qui repréſente un Prédicateur en chaire, qui en a donné le nom à un quartier conſi-

1693. dérable de la Martinique. Alors le Pilote s'approcha de moi, il prit de l'eau dans une tasse d'argent, & m'en mit au front avec le bout du doigt, après quoi s'étant remis sur son trône, il me demanda ce que je donnerois à la compagnie. Je donnai trois écus pour mon compagnon & pour moi, avec un barillet d'environ six pots d'eau-de-vie dont je m'étois pourvû à la Rochelle pour cette occasion. On me ramena en cérémonie sur le gaillard. Mon compagnon fut conduit ensuite, le Lieutenant lui servoit de parain, on le traita comme on m'avoit traité, & on le ramena avec la même civilité.

L'Ecrivain qui devoit passer après nous, faisoit tous ses efforts pour s'en exempter, comme il s'étoit exempté de jetter à la mer les clefs de sa cave; mais il fallut marcher. Le sieur Kercoue Capitaine Flibustier qui passoit avec nous, fut son parain. Il vit bien qu'il alloit être lavé depuis les pieds jusqu'à la tête; il voulut composer quand il fut sur la pince, on lui répondit qu'on s'en remettoit à sa générosité. Il fut nommé le Morne aux Bœufs: c'est une montagne de la Martinique avec laquelle il simpatisoit assez par sa grosseur & par sa physionomie bestiale. Le Pilote descendit de son Tri-

bunal, & au lieu de lui jetter l'eau de 1693.
sa tasse sur la tête, il la lui jetta dans les yeux, ce qui ayant obligé le pauvre Ecrivain à lâcher la main dont il tenoit la pince pour la porter à son visage, la pince fut retirée dans le moment, & lui poussé dans la cuve avec tant de justesse qu'on ne lui voyoit que la tête & les pieds, tout le corps étant sous l'eau. Il en reçut dans cet état un déluge, parceque la grande hune, les haubans, les bords du Vaisseau & la chalouppe contre laquelle la cuve étoit appuyée, étoient remplis de Matelots avec des seaux pleins d'eau dont ils le laverent pendant plus d'un quart d'heure. Il crioit cependant, & juroit comme un désesperé; plus il juroit, & plus le Pilote ordonnoit de le baptiser; au bout de tout cela il fallut promettre quatre flacons d'eau-de-vie, sans quoi je pense qu'on l'auroit baptisé jusqu'à la Martinique; parce que comme il n'étoit aimé de personne, on ne se mettoit point en peine de demander grace pour lui.

Le Chirurgien Major qui vint après lui, fut nommé la Montagne Pelée, nom qui convenoit très-bien à sa tête & à la mauvaise perruque dont elle étoit ornée. Il fut à peu près lavé comme l'Ecrivain.

1693. Le second Chirurgien le fut un peu moins, peut-être parce que les Matelots vouloient prendre haleine pour laver comme il falloit le Commis du fond de calle & le maître Valet. Le reste de la journée se passa à ce divertissement, où à la fin tout le monde se trouva lavé, excepté nous autres qui nous retirâmes de bonne heure dans la chambre, de crainte d'attraper notre part de l'eau que l'on jettoit de tous côtez.

C'est une pratique très-ancienne sur la mer qui autorise cette cérémonie dont on ne sçait point au vrai l'origine. Pour moi je croi qu'elle a été établie par les Pilotes, moins pour faire souvenir ceux qu'on baptise, du passage de la Ligne ou du Tropique, que pour se procurer quelque gratification. A présent que l'usage en est établi il faut s'y soumettre sans résistance, & sans en chercher les raisons, c'est le plus sûr. Quand un Navire passe pour la premiere fois la Ligne ou le Tropique, c'est au Capitaine à payer son baptême, autrement l'équipage a droit de scier l'éperon.

Le Dimanche 27. nous eûmes sur le soir un coup de vent fort violent qui dura jusqu'à minuit. Il dispersa toute notre flotte.

Le Lundi nos bâtimens se réunirent à la réserve de trois Vaisseaux qui ne parurent point, c'étoit deux Marchands & la Flutte de Roi la Tranquille. Nous crûmes qu'ils avoient fait servir leurs voiles, & qu'ils avoient pris le devant. Cela se trouva vrai à l'égard des deux Marchands, mais nous reconnûmes le lendemain que nous nous étions trompés au sujet de la Tranquille, car nous l'apperçûmes au point du jour fort loin sous le vent, ayant un pavillon rouge au grand mât. Comme c'étoit le signal pour demander du secours, on fit aussi-tôt signal à toute la flotte d'arriver sur elle. Nous la joignîmes sur les neuf heures; nous sçûmes que pendant le coup de vent du 27. ils avoient reçû un coup de mer si furieux qu'il avoit emporté son gouvernail. On y envoya nos Charpentiers, qui virent avec étonnement que la mer avoit emporté non-seulement le gouvernail, mais encore toute la ferrure qui le tient attaché au Vaisseau. On regarda comme un miracle que l'arriere du vaisseau ne se fût pas ouvert par la violence qui avoit été nécessaire pour arracher cette ferrure. On fit chercher dans toute la flotte des ferrures pour réparer ce dommage; mais il fut impossible d'en trou-

1693.

Coup de vent qui sépare la flotte.

La Tranquille perd son gouvernail.

1693. ver qui y fussent entierement propres. On passa à la cappe le reste de la journée à faire un gouvernail leger que l'on attacha comme l'on pût, & ce pauvre Vaisseau fut obligé de se servir de son artimon pour aider à la foiblesse de son gouvernail.

Le 30. nous eûmes le commencement d'un calme qui dura près de douze jours. Comme il faisoit fort chaud, nos Matelots se baignoient. C'étoit une scene continuelle de voir les sauts & les gambades qu'ils faisoient. A la fin Monsieur de la Heronniere fut obligé de deffendre ce divertissement parce qu'on vit un Requien, qui fit conjecturer qu'il n'étoit pas seul dans ce parage, & qu'il pourroit bien en couter la vie à quelques-uns de nos acteurs.

1694. Janvier. Le Vendredi premier jour de l'année 1694. nous fûmes dès le matin saluer notre Capitaine, & lui souhaiter la bonne année. Les Vaisseaux de notre flotte le salüerent de leur artillerie. Il fit tirer quinze coups de canon pour les remercier tous à la fois. La plûpart des Capitaines vinrent à bord, ils y entendirent la Messe, & on les retint à dîner. Nos Matelots avoient pris des Dorades & d'autres poissons que Monsieur de la

Heronniere leur payoit toujours fort gé- 1694.
néreusement.

Le lendemain notre Capitaine nous donna son Canot pour nous porter à bord de la Tranquille ; il est impossible d'exprimer la surprise où le Capitaine & nos Peres se trouverent quand ils me virent ; ils me croyoient morts depuis un mois, la joye de nous revoir fut grande, nous passâmes toute la journée fort agréablement ; sur le soir le Canot nous vint chercher, il apporta un billet de Monsieur de la Heronniere qui prioit le Capitaine & nos Peres de venir dîner chez lui le jour suivant.

Le Dimanche Monsieur Chevalier & nos Peres ne manquerent pas de venir à notre bord, ils y passerent la journée, on leur fit grand chere, en s'en retournant Monsieur de la Heronniere les pria de venir faire les Rois avec nous, si le tems le permettoit.

Le Mardi 5. veille des Rois, où l'on a accoutumé de couper le gâteau, le Capitaine de la Tranquille se rendit à bord avec nos Peres. Il y vint aussi d'autres Capitaines & des passagers que Monsieur de la Heronniere avoit invitez, de sorte que nous nous trouvâmes vingt-quatre personnes. On fit la priere

Fête des Rois célébrée sur la route.

1694. du soir de bonne heure, nous nous partageâmes en deux tables sous la tente qui étoit sur le gaillard. On tira le gâteau avec les cérémonies ordinaires, la féve échût à notre Capitaine. Aussi-tôt Monsieur Chevalier & les Capitaines Marchands envoyerent une chalouppe à leurs Vaisseaux pour leur ordonner de saluer cette Royauté quand on leur donneroit le signal ; de sorte qu'un quart d'heure après tous ces Messieurs s'étant levez pour boire à la santé du nouveau Roi, nous fûmes surpris d'entendre un coup de boëte qui partoit d'une des chalouppes qui étoient à l'arriere de notre Vaisseau ; ce signal fut suivi des décharges du canon des Vaisseaux qui avoient été avertis, ausquels le nôtre ne manqua pas de répondre.

Le beau tems & la bonne chere invitoient à la joye. Monsieur de la Heronniere fit doubler la ration de vin à tout l'équipage, & fit donner quinze ou vingt pots de son eau-de-vie à ses gens & aux équipages des chalouppes dont les Capitaines étoient à bord ; il fit encore distribuer à ses Officiers Mariniers tout ce qu'on desservoit des deux tables ; de sorte qu'on peut assûrer que jamais Royauté n'a été célebrée sur mer avec

plus de joye & plus de pompe. Les canonades accompagnoient les santez ; & comme il s'en bûvoit beaucoup, on consomma beaucoup de poudre. Nous nous retirâmes le Pere Holley & moi sur les dix heures afin d'être en état de dire la Messe le lendemain, car l'Aumônier crut qu'il étoit de son devoir de faire les honneurs de la maison de son maître ; & comme il étoit Breton, & qu'il se trouva parmi les conviez des gens de son païs, ils bûrent à l'envi à la santé de notre Capitaine-Roi, & la bûrent si souvent qu'avant la moitié du repas, ils avoient plus besoin de dormir que de boire. 1694.

Nos conviez se retirerent chez eux long-tems après minuit, on leur fit une décharge de canon quand ils partirent, à laquelle ils ne manquerent pas de répondre quand ils furent arrivez à leurs bords, ce qui mit fin à la cérémonie.

Le Mercredi jour des Rois nous dîmes la Messe le P. Holley & moi assez tard, parce que tout notre monde avoit eu besoin de repos après la fatigue de la nuit passée. Nous apprîmes qu'un Soldat de recruë & un Matelot étoient aux fers ; le premier pour avoir blessé légérement

1694. ſon camarade d'un coup de coûteau au bras, & le Matelot pour avoir manqué à ſon quart, & avoir déſobéi au quartier-maître. Je voulus demander leur grace, mais Monſieur de la Heronniere m'aſſura qu'il avoit fait ſerment de ne pardonner jamais les blaſphêmes, & qu'ils étoient convaincus tous deux d'avoir juré le ſaint Nom de Dieu; il me promit cependant qu'il les retireroit des fers dans vingt-quatre heures, mais qu'ils ſeroient châtiez auparavant.

Le lendemain après la Meſſe le matelot fut attaché ſur un canon, où il reçût quarante-cinq ou cinquante coups de bouts de corde, & le ſoldat fut condamné à courir la bouline ſéche.

Comment on fait courir la bouline ſéche.

On avoit attaché pour cet effet une corde du gaillard d'avant au gaillard d'arriere, on dépoüilla le ſoldat de ſon juſte-au-corps, & on le lia par le travers du corps avec une corde qui étoit paſſée dans un anneau de fer qui couloit le long de la corde tenduë; tout l'équipage étoit des deux côtez de cette corde avec des garſettes à la main: ce ſont de petites cordes plattes treſſées, dont on ſe ſert pour ferler les voiles; il devoit courir ſept fois de l'avant à l'arriere du Vaiſſeau, & pendant ſa courſe tous ceux



*Requien, ou Chien de Mer.*

*Pesche du Requien.*

qui étoient armez de garſettes les lui ap- 1694.
puyoient ſur le corps. Nous demandâmes grace après trois courſes, notre Capitaine nous l'accorda. Je ne croi pas qu'il eût envie de jurer le reſte de la traverſée, car ceux qui lui en firent faire pénitence, s'en acquitterent de leur mieux.

Le même jour nos matelots prirent un Requien qui depuis deux ou trois jours ne quittoit point le Vaiſſeau ; on eut aſſez de peine à le mettre à bord, il avoit plus de dix pieds de long ; c'eſt le même poiſſon qu'on appelle à la Rochelle un Chien de mer, mais ceux que j'y avois vû n'avoient au plus que deux pieds de longueur ; ſa peau eſt rude quand elle eſt ſéche, elle reſſemble aſſez au Chagrin ; je croi que les Menuiſiers s'en ſervent pour polir leurs ouvrages : il a deux aîlerons à côté, & un autre ſur le milieu du dos, ſa queuë eſt large, échanevée en croiſſant, il a la tête longue, ſa gueule eſt à un bon pied au-deſſous de l'extrémité de ſon muſeau, elle eſt armée de trois rangs de dents fortes, aiguës & tranchantes ; c'eſt un animal vorace, hardi & dangereux, qui dépeupleroit la mer ſans la difficulté qu'il a de mordre ; car la diſpoſition de ſa gueu-

1694. le est cause qu'il faut qu'il se renverse sur le côté pour attraper ce qu'il poursuit, & ce contre-tems donne très-souvent le loisir à sa proye de s'échapper. On trouva dans son ventre tout ce qu'on avoit jetté du Vaisseau depuis qu'il nous accompagnoit, jusqu'à un marteau du Charpentier; après avoir bien rodé autour de nous, il s'en approcha à la fin si près, que nos matelots lui jetterent un hameçon gros comme le pouce, attaché à une chaine de fer & à un bon cordage; il fut quelque-tems à considérer la piéce de lard qui couvroit l'hameçon, mais comme il vit qu'on la faisoit remuer comme si on eût voulu la retirer, il se lança dessus & avala l'hameçon avec tant d'avidité, qu'il engloutit en même-tems une partie de la chaine; on tira aussi-tôt la corde afin que la pointe de l'hameçon s'acrochât, & ce fut pour lors que nous eûmes bien du plaisir à voir les élans & les efforts qu'il faisoit pour se délivrer; quand il fut presque hors de l'eau on lui jetta une corde avec un nœud coulant qui le serra à la naissance de la queuë, & avec l'aide des palans on le mit sur le pont, où un matelot lui donna un grand coup de hache sur les vertébres pour l'empêcher de battre

aussi furieusement qu'il faisoit sur le 1694.
pont. On salla quelques morceaux du ventre pour le Vendredi suivant, mais nous ne le trouvâmes pas bon; je croi que les Dorades, les Germons & les autres poissons que nous avions en abondance nous dégoûterent de celui-là. A notre défaut les matelots s'en accommodérent.

Le Dimanche dixiéme le vent du Nord-Est commença à se faire sentir, & comme il y avoit lieu d'esperer qu'il deviendroit plus fort, & qu'il seroit de durée, puisqu'il commençoit avec la pleine Lune, & que nous étions dans les parages, où il se trouve ordinairement, les Capitaines des Vaisseaux Marchands vinrent prier M. de la Heronniere de leur permettre de suivre leur route, sans attendre la Tranquille que nous étions obligez de convoyer, alléguant qu'ils commençoient à manquer d'eau, & que le retardement que ce Vaisseau apporteroit à leur voyage, leur seroit d'un grand préjudice. On leur permit de faire ce qu'ils jugeroient à propos; ils commencerent aussi-tôt à s'éloigner de nous après avoir salué de leur canon.

Avant que notre flotte nous quittât il y eut un petit vaisseau de Nantes qui

1694. s'approcha de nous. Le Capitaine étant venu à bord fit présent au nôtre d'une Dorade qui avoit plus de sept pieds de long, & le pria en même-tems de lui donner un peu d'eau & de bois, son équipage ayant consommé toute la provision qu'il en avoit faite. M. de la Heronniere lui fit donner deux grosses futailles d'eau avec la moitié d'un mouton, & lui conseilla de mettre le feu à quatre piéces de canon de bois qu'il avoit, & de ne garder que les deux de fer qui pouvoient être d'une livre de balle. Il falloit que leurs provisions de bois & d'eau fussent bien médiocres, puisqu'ils les avoient consommées en si peu de tems, n'étant que onze personnes. Ce Bâtiment appartenoit à un Marchand nommé Viau.

Figure de la Dorade.

La Dorade est sans contredit le plus beau poisson de la mer; quand il est dans l'eau il paroît couvert d'or sur un fond verd; il a de grands yeux rouges & pleins de feu, il est vif & très-gourmand; sa chair est blanche, ferme, un peu séche à la verité, mais d'un très-bon goût, elle est meilleure quand elle a été saupoudrée de gros sel pendant cinq ou six heures, que quand on la mange toute fraîche. La Dorade est l'ennemie mor-

relle

celle des poiſſons volants, elle les chaſſe 1694.
avec une vivacité ſans pareille, elle ſe laiſſe prendre ſouvent à leur apparence, car il n'y a qu'à lier deux plumes de poule ou de pigeon à l'hameçon qu'on laiſſe traîner à l'arriere du Navire. La Dorade qui voit ces deux aîles, croit que c'eſt un poiſſon volant, & engloutit l'hameçon qui eſt couvert d'un peu de toile blanche, & ſe prend ainſi en voulant prendre les autres.

Poiſſons volants.

Nous perdîmes de vûë pendant la nuit tous nos Bâtimens, de ſorte que nous nous trouvâmes ſeuls avec notre Tranquille, qui ne pouvant gouverner faiſoit des chapelles très-ſouvent, & nous obligeoit d'avoir nos baſſes voiles ferlées, & d'aller ſeulement avec nos huniers ſur le ton. On appelle faire Chapelle quand le Vaiſſeau vire malgré ſoi, cela peut arriver ou par l'imprudence du Timonier qui laiſſe venir le Vaiſſeau trop au vent, ou parce que le vent ſaute tout à coup d'un rhumb à un autre, ou parce que le gouvernail eſt trop foible pour tenir le Vaiſſeau en ſujettion; de quelque maniere que cela arrive, on cargue l'artimon, on manœuvre ſur le grand hunier, & enſuite on évante l'artimon pour aider au gouvernail. Quoique cette

Ce que c'eſt que faire Chapelle.

1694. voile soit la plus petite, elle n'est pas la moins nécessaire; son usage est très-ancien, comme nous le voyons dans les Actes des Apôtres Chapitre 27. verset 40. & sans elle un Vaisseau qui a un mauvais gouvernail ne pourroit manquer de se perdre.

La Flute la Tranquille étoit très-bonne voiliere. Quand on la prit sur les Hollandois, il y avoit environ deux ans, on avoit crû la rendre excellente en augmentant ses mats & sa voilure; on se trompa, on en fit une charette qui nous donna bien de l'exercice & retarda beaucoup notre arrivée à la Martinique. J'ai vû en 1701. cette pauvre Tranquille échoüée & abandonnée au Cap François de S. Domingue.

Depuis ce jour jusqu'au 26. il ne se passa rien de considérable; tout notre soin étoit de conserver notre compagne, de l'attendre, ou de courir après elle tous les matins quand les marées ou les chapelles l'avoient effloté de nous.

Quoique ce retardement augmentât beaucoup la dépense de notre Capitaine, il ne diminua rien de son ordinaire; & quand nous le lui conseillions, il répondoit, qu'il lui suffisoit d'avoir une poule de reste quand il arriveroit aux Isles. Il

avoit été autrefois Commissaire en Ca- 1694.
nada ; une affaire qu'il eut avec quelques Ecclésiastiques de ce pays-là, lui fit perdre son emploi. Le crédit de sa parente Madame de Fromont, mere de Madame la Maréchale de Lorge, lui procura le Commandement de la Loire pour le faire rentrer dans le service de la Marine, où son inclination le portoit plus qu'à celui de terre.

J'ai dit ci-devant que nous avions quatre passagers, Messieurs Roy, Kercoue, Ravari, & Gagni. Ce dernier étoit un Gentilhomme Picard, brave & bien né, que la pauvreté avoit réduit à servir dans les Compagnies de la Marine en qualité de Capitaine d'Armes. Une de ses sœurs Religieuse à saint Cyr lui avoit enfin procuré une Lieutenance aux Isles, où il étoit venu avec le Marquis de Ragni, Gouverneur Général. Quelques difficultez qu'il eût avec M. le Comte de Blenac, successeur de M. de Ragni, l'obligerent de partir sans congé pour venir porter ses plaintes en Cour ; il fut heureux d'y trouver de la protection, car sans cela il auroit été cassé, & peut-être puni. On accommoda son affaire, il s'en retournoit avec promesse d'être avancé, comme en effet il le fut

1694. l'année suivante ; on le fit Capitaine, il est mort au commencement de 1708. étant pour lors Commandant au Port Paix de Saint Domingue.

M. Ravari étoit Créolle de l'Isle Saint Christophle, c'est-à-dire, né dans cette Isle ; il étoit entré dans les Compagnies détachées de la Marine, après que les Anglois eurent chassé les François de cette Isle en 1691. M. de Ragni l'avoit fait Lieutenant sans brevet, sous le bon plaisir de la Cour : il étoit venu en France avec le sieur de Gagni & pour les mêmes raisons ; il s'en retournoit avec un Brevet, & promesse d'être avancé ; on le fit Capitaine deux ans après. Sa Compagnie étoit à S. Christophle en 1702. quand les Anglois nous en chasserent, & lui avoit été arrêté prisonnier contre le droit des gens à Antigues, où le Comte de Gennes Commandant de saint Christophle, l'avoit envoyé pour quelque négociation.

Le sieur Kercoue étoit né à Paris, son pere étoit un fameux Teinturier des Gobelins, & sa mere étoit Hollandoise. Il s'étoit échappé de la maison paternelle à l'âge de quinze ans : étant arrivé à Dieppe, il s'engagea pour passer à saint Domingue, où il fut vendu

à un Boucanier avec lequel il paſſa le 1694.
tems de ſon engagement. Il fit dans la ſuite le métier de Boucanier, & puis il alla en courſe. Il avoit roulé la mer du Sud, & tout le Golfe du Mexique, dont il connoiſſoit tous les recoins ; il s'étoit trouvé dans les plus fameuſes entrepriſes des Flibuſtiers François & Anglois qu'il avoit commandez en qualité de Capitaine : enfin s'étant trouvé à la Martinique, il s'étoit amouraché de la fille d'un Confiturier nommé Loüis, & l'avoit épouſée. Cet établiſſement l'avoit engagé à faire un voyage à Paris pour y voir ſa famille & s'y faire reconnoître, car il y avoit plus de vingt ans qu'il n'avoit donné de ſes nouvelles : il revenoit aux Iſles avec des marchandiſes & des projets pour faire la courſe. C'étoit un très-brave homme, fort ſage, fort ſobre, & qui auroit pû paſſer pour ê.re ſans défaut, s'il n'eût point aimé le jeu juſqu'à la fureur.

M. Roy, Capitaine de Milice, Créolle de la Martinique, étoit fils de M. Jean Roy, premier Capitaine & Doyen du Conſeil de la même Iſle ; c'étoit un jeune homme plein de cœur, qui avoit fait des merveilles quand les Anglois avoient attaqué la Martinique en 1692.

1694. il étoit aimé de tout l'équipage, excepté des mousses qu'il avoit soin de faire foüetter presque tous les jours.

Le Mardi 26. nous eûmes sur le soir un coup de vent qui nous efflota de notre chere compagne la Tranquille : la nuit obscure & la grosse mer nous la firent si bien perdre, que le lendemain nous ne la pûmes découvrir. Nous passâmes toute la journée à faire des bordées pour tâcher de la trouver, nous fûmes pendant la nuit à la cappe, tout fut inutile.

## CHAPITRE III.

*Combat contre un Anglois. Arrivée à la Martinique.*

LE Jeudi 28. à la pointe du jour, on découvrit un Vaisseau, nous crûmes que c'étoit celui que nous cherchions : grande joie, nous portons sur lui à toutes voiles, nous découvrons la terre en même-tems, & on reconnut que c'étoit la Martinique. Nos Pilotes sur tout furent ravis de cette découverte, il y avoit huit jours qu'ils se faisoient à terre, ce qui faisoit penser à bien des gens

que nous avions dépassé les Isles pendant la nuit. Il est vrai qu'il est très-difficile que cela arrive, mais il n'est pas absolument impossible. J'en dis une fois ma pensée au contre-maître qui étoit un très-bon marinier ; je sçavois qu'il faisoit son journal en secret pour ne pas donner de jalousie aux Pilotes : il m'assura que nous étions en route, mais que les différens bords que nous avions faits pour rejoindre la Tranquille avoient causé du désordre dans l'estime de nos Pilotes : il me promit de m'avertir la veille que nous devions découvrir la terre : il n'y avoit pas manqué, car le jour précédent, il m'avoit assuré qu'on la verroit sur le soir ou le lendemain de grand matin, ce qui étoit arrivé. 1694.

Nous ne fûmes pas long-tems à reconnoître que nous nous étions trompez au sujet du Bâtiment sur lequel nous chassions : nous vîmes que c'étoit un Vaisseau pour le moins aussi gros que le nôtre, bien frégaté, qui tâchoit de nous gagner le vent ; on fit aussi-tôt branle bas, c'est-à-dire, qu'on fit détendre les lits de l'équipage, qui consistent en des piéces de grosse toile de six pieds de long, sur trois & demi de large, attachées par les quatre coins sous

Ce que c'est que faire bransle bas.

1694. le pont. On prépara le canon, on apporta sur le gaillard plusieurs caisses de fusils que nous portions aux magazins des Isles afin de les joindre aux menuës armes du Vaisseau, & quand tout fut prêt on fit la Priere, & on donna à déjeûner & à dîner tout ensemble à l'équipage, pendant qu'avec toutes nos voiles dehors nous portions sur la terre. Environ à midi, ce Vaisseau nous approcha à la portée du canon : nous connûmes distinctement qu'il étoit de cinquante-quatre piéces, nous crûmes qu'il nous attaqueroit dans le moment; mais comme il vit du canon entre les ponts & des sabords fermez, il crut que c'étoit une feinte pour l'attirer, & que notre Vaisseau étoit un Vaisseau de guerre avec lequel il n'y avoit que des coups à gagner : il vira enfin & fit une grande bordée pour s'éloigner de nous, & voir si nous le chasserions & faire un jugement plus assuré de ce que nous étions, mais nous continuâmes notre route avec toutes nos voiles dehors. Il revira sur nous vers les trois heures après midi, & une heure après il se trouva dans nos eaux environ une lieuë à notre arriere; la manœuvre que nous faisions en portant à toutes voiles sur la terre, lui fit

1694.

connoître que nous avions plus envie de nous ſauver que de l'attaquer, ce qui le fit enfin réſoudre de nous tâter ; il le pouvoit ſur l'heure, cependant il attendit juſqu'à la nuit. Je ne ſçai quel fut ſon motif.

Combat contre un Vaiſſeau Anglois.

Sur les ſix heures nous eûmes un grain de pluye qui obligea de ſerrer les armes ſous le gaillard. On fit la Priere & on donna à ſouper à l'équipage ; nous ſoupâmes enſuite. Comme nous avions remarqué que depuis près de trois heures ce Vaiſſeau ne nous avoit point hauſſé, c'eſt-à-dire, qu'il ne s'étoit pas plus approché de nous, ce qu'on connoît à la hauteut du Bâtiment qui paroît plus ou moins hors de l'eau, ſelon qu'il eſt plus près ou plus loin, nous jugeâmes qu'il n'alloit pas mieux que nous, & que conſervant toute la nuit notre même voilure, nous arriverions au point du jour en lieu de ſûreté.

Après ſouper on ſe mit à joüer aux échecs, la Lune qui n'avoit que trois ou quatre jours ne pouvant nous éclairer beaucoup, avec le tems qui étoit à la pluye, de ſorte que nous eûmes bientôt une nuit bien noire. Déja l'équipage commençoit à racommoder ſes branles, quand les ſentinelles qui étoient à

1694. l'arriere crierent : Voile, voile à bord de nous. Le jeu fut abandonné, nous sortîmes de la chambre, & fûmes surpris de voir ce Vaisseau à un quart de portée de canon de nous. On se remit en ordre, & comme nous vîmes qu'il falloit nécessairement se battre, on ferla les perroquets, & on ne fit servir que les quatre voiles majeures avec l'artimon. Quelques momens après il nous tira un coup de canon, & crut nous épouventer en mettant des fanaux à tous ses sabords ; il nous en tira trois autres quand il fut presque à notre arriere, & toute sa bordée quand il fut par notre travers ; nous commençâmes alors à faire feu, nos premiers coups furent accompagnez de plusieurs Vive le Roi, pour répondre aux Houra des Anglois. Comme nous portions sur la terre, & qu'il tâchoit de nous la couper, nous fûmes bien-tôt bord à bord. Il reçût dans ce tems-là trois coups de canon à l'eau, comme nous le sçûmes depuis de quelques François de la Guadeloupe qu'il avoit pris dans une barque peu de jours auparavant, qui lui avoient appris qu'on nous attendoit, & que le Vaisseau de Roi l'Opiniâtre étoit allé au devant de nous ; il nous avoit pris d'abord pour le

Cri des Anglois qui répond à notre Vive le Roi.

Vaisseau de guerre, & n'avoit pas jugé à 1694.
propos de nous attaquer, mais s'étant détrompé par la manœuvre que nous avions faite, il avoit crû pouvoir gagner quelque chose en nous attaquant.

Nous avions quarante-cinq à cinquante hommes à la mousqueterie qui avoient devant eux des piles de fusils tous chargez qui firent un feu si vif & si continüel, qu'en moins de trois quarts-d'heures, ils lui tuerent ou blesserent près de soixante hommes; cette perte jointe aux trois voyes d'eau qu'il avoit, ralentit beaucoup sa vivacité: il broüilla ses voiles pour nous laisser passer devant lui, nous y passâmes en effet, & si près, que nos grenadiers qui étoient dans les hunes lui tuerent du monde à coups de grenade; & si nos piéces de dix-huit qui étoient à la sainte Barbe avoient tiré dans ce tems là, je croi que nous aurions été obligez de pêcher son équipage; mais notre Lieutenant qui commandoit entre les ponts ne sçavoit point son métier, ou s'il le sçavoit, il ne le vouloit pas faire; car au lieu de faire servir les piéces de la sainte Barbe, & les six autres qui étoient entre les ponts, il s'étoit gabionné contre le mât d'artimon, & en avoit laissé faire au-

1694. tant aux matelots qui devoient servir ses canons. M. de la Heronniere surpris qu'on ne faisoit point feu de sa batterie basse, y envoya M. Kercoue qui pensa couper le visage au Lieutenant, l'ayant pris pour un matelot qui s'étoit caché; il fit joüer nos grosses piéces à stribord, quand l'Anglois après s'être racommodé, nous voulut tâter de ce côté-là, mais n'y trouvant pas mieux son compte, il éventa ses voiles & se mit de l'avant de nous. Comme nous n'avions point de canon à notre avant, nous ne pouvions lui faire du mal, & d'ailleurs nous voulions porter à route, mais il fit une petite bordée & se remit encore entre la terre & nous, jugeant peut-être du mal qu'il nous faisoit par celui qu'il recevoit de nous; il fut beaucoup mieux reçû qu'il ne l'avoit encore été. Nos gens étoient échauffez par le feu, par le vin qu'on distribuoit, & parce que depuis plus d'une heure & demie qu'on se battoit nous n'avions eu que trois blessez de quelques éclats, si légerement, qu'après le premier appareil ils étoient remontez sur le pont. Nos batteries joüerent par merveilles; le feu de la mousqueterie ne pouvoit être ni plus vif ni plus continuel. Nous nous

batîmes de cette maniere une grosse de- 1694.
mie-heure, presque bord à bord; nous eûmes dans ce tems-là trois autres blessez, beaucoup de boulets en bois; un de nos canons eut sa volée emportée, nos voiles furent criblées de balles de mousquet & de mitraille, parce que les Anglois voyant le dommage que leur causoit notre mousqueterie, nous tiroient des sacs de balles & des paquets de mitraille pour éclaircir notre monde; notre mât d'artimon fut percé de deux boulets, dont l'un y demeura enchâssé. Enfin nous fûmes surpris que le Vaisseau Anglois cessa de tirer: nous crûmes qu'il se préparoit à nous aborder, nous nous préparâmes de notre côté à le recevoir. Après quelques momens de relâche toujours bord à bord, nous recommençames notre feu plus vivement que jamais; le Capitaine des matelots qu'on appelle Maître dans les Vaisseaux Marchands, qui s'appelloit Beliveau, s'avisa de mettre des pinces de fer dessus les boulets, cela fit un effet admirable; en moins de rien notre ennemi fut entiérement désamparé, & si nous avions pû voir l'état où nous l'avions réduit, il est hors de doute que nous l'eussions enlevé si nous l'eussions

1694. abordé. C'étoit le desir de tout l'équipage qui crioit sans cesse : Aborde, aborde, mais notre Capitaine étoit trop prudent pour risquer un coup de cette importance dans une nuit obscure, où il auroit trop hazardé.

Cependant comme nos voiles ne portoient point, parce qu'elles étoient toutes criblées, l'Anglois gagna le devant, nous nous apperçûmes un peu trop tard de la raison qui nous rendoit presque immobiles; pendant qu'on y remédioit, nous présentâmes le côté, & le batîmes à coup de canon dans son arriere pendant un fort long-tems, à la fin il se mit hors de portée, & finit ainsi le combat par une retraite honteuse à un Vaisseau de cinquante-quatre canons, contre une Flutte qui n'en avoit que vingt.

Nous avions commencé à nous battre devant le quartier du Macouba, environ à deux lieuës au large, & nous finîmes à la pointe du Prêcheur. Nous étions si proche de terre la derniere fois que l'Anglois se mit entr'elle & nous, que nos boulets y portoient. Il étoit neuf heures quand on tira le premier coup, & nous n'achevâmes de tirer qu'à plus d'une heure après minuit.

Ce Vaiſſeau, comme nous le ſçûmes 1694.
depuis, s'appelloit le Cheſter, il avoit cinquante-quatre canons & deux cens cinquante hommes d'équipage; il eut trente-ſept hommes tuez, & plus de quatre-vingt bleſſez, ſon petit hunier, ſa grande vergue & une partie de ſon gouvernail furent emportez. Il eut comme j'ai dit ci-deſſus trois coups de canon à l'eau, toute ſon arcaſſe, tous ſes hauts, ſa chalouppe & ſon canot furent briſez, de ſorte qu'après s'être rajuſté comme il pût ſous le vent de la Dominique, il eut bien de la peine à retourner à la Barbade, où il porta la nouvelle du combat qu'il avoit ſoûtenu, comme il diſoit, contre un Vaiſſeau de ſoixante & douze canons; on peut juger quel effet produiſit dans l'eſprit des Anglois la verité de ce combat, qu'ils apprirent peu de jours après par le retour d'un nombre conſidérable de leurs gens qui avoient été pris par nos Corſaires, & qu'on leur renvoya.

Les habitans de la côte avoient pris les armes au bruit de notre combat, tout le monde craignoit avec raiſon que nous ne fuſſions enlevez, n'étant guéres poſſible qu'une Flutte pût réſiſter à un Vaiſſeau de guerre de cette force.

1694. Peu de tems après que nous eûmes cessé de tirer, on découvrit un canot qui nous hesla, c'est-à-dire, nous appella, & qui vint à bord après qu'il se fut assuré qui nous étions. M. Roy avoit reconnu la voix de celui qui le commandoit, & ceux du canot avoient reconnu la sienne. C'étoit le sieur Louis Coquet Lieutenant de la Compagnie du Prêcheur, qui s'étoit hazardé avec quatre hommes pour découvrir lequel des deux combattans étoit la Loire. Il monta à bord où il fut très-bien reçû; il renvoya sur le champ son canot à terre qui revint une demie-heure après chargé d'oranges de la Chine & d'autres fruits, accompagné de trois grands canots qui nous apportérent près de soixante habitans bien armez pour aider à nous défendre, si l'Anglois vouloit recommencer le combat. Mais il étoit si content de la réception que nous lui avions faite, qu'il ne voulut plus nous engager à de nouvelles dépenses.

Quelques parens & amis de M. Roy vinrent à bord & nous apporterent des fruits & des poissons. M. Roy le pere nous envoya un grand dîner de poisson, du pain frais & des fruits en quantité, se doutant bien qu'après un combat de

quatre heures nous ſerions occupez à d'autres choſes qu'à faire la cuiſine. Il avoit raiſon, la cuiſine avoit été briſée de quelques coups de canon, & j'en pouvois parler comme ſçavant, puiſque deſcendant dans la foſſe aux Lions pour aſſiſter un bleſſé que l'on conduiſoit au Chirurgien, l'échelle par laquelle je deſcendois fut coupée ſous mes pieds, & la cuiſine qui fut briſée en même-tems me couvrit de ſes débris. 1694.

A meſure que le jour venoit & que nous nous approchions de la terre, je ne pouvois aſſez admirer comment on s'étoit venu loger dans cette Iſle; elle ne me paroiſſoit que comme une montagne affreuſe, entre-coupée de précipices: rien ne m'y plaiſoit que la verdure qu'on voyoit de toutes parts, ce qui me paroiſſoit nouveau & agréable, vû la ſaiſon où nous étions. Nous découvrîmes peu à peu les maiſons, les moulins à ſucre, & enfin le Fort Saint Pierre qui ne me parut d'abord que comme une longue file de maiſons appliquées au pied de la montagne, parce que je ne diſtinguois pas encore la diſtance qui étoit entre la montagne & le bord de la mer.

Il vint beaucoup de Negres à bord, ils

1694. n'avoient pour tout habillement qu'un simple caleçon de toile, quelques uns un bonnet ou un méchant chapeau, beaucoup portoient sur leur dos les marques des coups de foüet qu'ils avoient reçûs: cela excitoit la compassion de ceux qui n'y étoient pas accoûtumez; mais on s'y fait bien-tôt.

Nous dinâmes de bonne heure, après quoi je me fis razer; je pris un habit neuf avec une chappe noire. Je fis mes petites liberalitez aux Chirurgiens, au Maître d'Hôtel, au Cuisinier, aux Patrons de Chaloupes, & aux Mousses qui m'avoient servis. Je remerciai Monsieur de la Heronniere des bontez qu'il avoit euës pour moi pendant le voyage, & je pris congé de lui.

## CHAPITRE IV.

*Description du Fort Saint Pierre de la Martinique, & d'une partie de la Cabesterre.*

JE descendis à terre le Vendredi 29. Janvier 1694, sur les trois heures après midi, le soixante-troisiéme jour de notre embarquement, Monsieur Roy

avec quelques paſſagers & autres gens 1694.
qui étoient venus à bord, nous accompagnerent. Nous trouvâmes au bord de la mer trois ou quatre de nos compagnons qui étoient arrivez avant nous, nous allâmes tous enſemble à l'Egliſe rendre graces à Dieu de notre heureux voyage, & enſuite au Couvent, qui en ce tems-là étoit éloigné de l'Egliſe d'environ deux cens pas. Le Pere Ignace Caballon qui étoit Superieur particulier de l'Iſle nous reçût avec beaucoup de bonté, il fit faire collation à ces Meſſieurs qui nous avoient accompagnés, & après quelques momens de converſation, il nous fit ôter nos chappes, dont on ne ſe ſert en ces pays-là que pour prêcher, & nous mena ſaluer Monſieur du Mets de Goimpy Intendant, Monſieur le Commandeur de Guitaut Lieutenant au Gouvernement général des Iſles, & Monſieur de Gabaret Gouverneur particulier de la Martinique. Je fus très-bien reçû de ces Meſſieurs, je leur rendis les lettres que j'avois pour eux, dont la plûpart étoient de leurs parens qui les prioient de me faire plaiſir quand l'occaſion ſe préſenteroit. Ils me le promirent avec beaucoup de bonté, & m'ont tenu parole, particuliérement les deux premiers.

1694. Après ces trois visites, nous allâmes aux Jésuites. Leur maison est hors le Bourg, à l'extrémité opposée à la nôtre. Nous trouvâmes le Pere Gombault Superieur de leur Mission de la Martinique, qui sortoit avec le R. P. Holley notre compagnon de voyage, pour nous venir voir. Nous entrâmes chez eux, & fîmes nos complimens à tous les Jésuites qui s'y trouverent; c'étoit le Pere Moreau leur Supérieur général, qui étoit convalescent d'une maladie contagieuse qui régnoit dans le pays, le Pere Farganel Curé de la Paroisse, le Pere Lavaur Curé du Prêcheur, le Pere le Breton Missionnaire des Sauvages de S. Vincent, le Pere Lageneste qui avoit soin des Negres de leur Paroisse, qu'on appelloit pour cela le Pere des Negres, & un autre Pere qui mourut peu de jours après. Tous ces Peres nous reçûrent avec une amitié & une cordialité extraordinaire; ils nous firent rafraîchir, nous vîmes leur jardin qui étoit beau & bien entretenu, leur maison, leur Chapelle domestique. En revenant nous entrâmes dans l'Eglise Paroissiale de Saint Pierre qu'ils desservent.

Le Pere Daſtez s'étant joint à un autre de nos Peres que nous trouvâmes en

chemin, je demeurai ſeul avec le Pere Caballon. Il me dit que le Pere Martelli qui étoit ſon parent, lui avoit parlé de moi fort avantageuſement, qu'il vouloit être mon ami, & me retenir à la Martinique, où il prieroit notre Supérieur géneral de me donner une Paroiſſe commode en attendant que je fuſſe accoûtumé à l'air, & qu'on pût faire autre choſe pour moi; il me dit auſſi quelque choſe de l'état de notre Miſſion, & des Religieux qui la compoſoient, & me donna les avis qu'il jugea néceſſaires que je ſuiviſſe, ſur tout dans un commencement. Nous paſſâmes chez les Religieux de la Charité qui ſont nos proches voiſins. Leur Superieur géneral, ou comme ils diſent, leur Vicaire Provincial, venoit de mourir. Nous ſaluâmes le Frere Médard Larcher, Superieur de leur Maiſon. Nous eûmes bien-tôt fait connoiſſance; il étoit Pariſien, bon Religieux, & fort actif; il y avoit quatre autres Religieux entre leſquels il y avoit un Prêtre appellé le Pere Gallican, & deux très-habiles Chirurgiens, qui ſe nommoient les Freres Damien & Côme Viard.

1694.

En ſortant de chez les Freres de la Charité, nous entrâmes chez la veuve du ſieur le Merle. C'étoit une des plus an-

1694. ciennes habitantes des Isles, elle avoit près de quatre-vingt ans. Elle avoit un fils Conseiller au Conseil Souverain de l'Isle, qui étoit marié, & deux ou trois autres enfans qui passoient déja l'âge de l'être : ses filles nous firent de la limonade avec de petits citrons qui ont l'écorce extrêmement fine, & des oranges de la Chine.

Nous fûmes encore avant de rentrer au Couvent chez Monsieur Pinel, c'étoit un des Capitaines de Milice de l'Isle saint Christophle, qui après la déroute de cette Isle s'étoit retiré avec sa famille, & quelques Esclaves qu'il avoit sauvez à la Martinique. Il avoit pris à rente une portion de notre terrain, où il avoit fait bâtir une maison de bois fort propre & fort bien meublée. Car en ce tems-là toutes les maisons étoient de bois, il n'y avoit que celle des Jésuites, & les deux raffineries qui fussent de maçonnerie. Monsieur Pinel étoit pour lors en course, il commandoit une Corvette appellée la Volante, ou communément la Maloüine qui étoit la meilleure voiliere qui fut encore venuë à l'Amérique, où elle a fait un nombre prodigieux de prises. Mademoiselle Pinel, ses enfans & une niéce de son mari, nommée Mademoi-

ſelle de Menegault, fille de beaucoup de vertu, nous reçûrent parfaitement bien. Monſieur Pinel étoit ami intime de nos Miſſions, & toute ſa famille nous étoit fort attachée. 1694.

Je trouvai au Couvent le Pere Charles Chavagnac du Couvent de Limoges, je ne l'avois pas encore vû parce qu'il étoit allé confeſſer un malade hors du Bourg quand nous étions arrivez. C'étoit un jeune Religieux fort ſage & bon Prédicateur, il avoit ſoin de la Paroiſſe avec le Pere Cabaſſon. Il y avoit encore dans le Couvent un autre Religieux de Bretagne appellé le Pere Godefroy Loyer. Nos Supérieurs l'avoient envoyé deſſervir l'Iſle de la Grenade que les Capucins avoient abandonnée faute de Religieux; cette Miſſion nous appartenoit. Monſieur le Comte de Cerillac qui en étoit proprietaire nous y avoit établis, & quand il fut obligé de vendre cette Iſle à la Compagnie de 1664. il nous donna une Terre conſidérable qu'il s'étoit réſervée par ſon Contrat, appellée le fonds du Grand-pauvre. Nous y avons exercé les fonctions Curiales juſqu'en 1677. que le Gouverneur obligea nos Peres de ſe retirer, & appella les Capucins en leur place. Comme cette vio-

1694. lence ne pouvoit pas anéantir notre droit, on y avoit envoyé ce Religieux pour en prendre possession ; mais le Comte de Blenac Gouverneur géneral des Isles, qui ne nous aimoit pas, obligea le P. Loyer de se retirer dès que les Capucins furent en état d'y envoyer de leurs Peres. Le Pere Loyer avoit gagné la maladie contagieuse en arrivant de la Grenade, depuis seize ou dix-sept jours il étoit abandonné du Médecin, on l'avoit crû mort quatre ou cinq fois, on avoit creusé sa fosse : cependant il en est revenu, & il a été depuis dans les Missions de Guinée, où il a eu lieu d'exercer son zèle, sa charité & sa patience. Le Pere Cabasson nous deffendit d'entrer dans sa chambre, de crainte que nous ne prissions son mal. On appelloit cette maladie le mal de Siam, parce qu'il avoit été apporté à la Martinique par le Vaisseau de Roi l'Oriflamme, qui revenant de Siam avec les débris des établissemens que l'on avoit faits à Merguy & à Bancok avoit touché au Bresil, où il avoit gagné cette maladie qui y faisoit de grands ravages depuis sept ou huit ans. Ce Vaisseau périt en retournant en France. Les symptômes de cette maladie étoient autant différens que l'étoient les tempéramens de ceux qui en

Mal de Siam.

étoient

étoient attaquez, ou les causes qui la 1694
pouvoient produire. Ordinairement elle commençoit par un grand mal de tête & de reins, qui étoit suivi tantôt d'une grosse fiévre, & tantôt d'une fiévre interne qui ne se manifestoit point au dehors.

Souvent il survenoit un débordement de sang par tous les conduits du corps, même par les pôres, quelquefois on rendoit des paquets de vers de différentes grandeurs & couleurs, par haut & par bas; il paroissoit à quelques-uns des bubons sous les aisselles & aux aînes, les uns pleins de sang caillé noir & puant, & les autres pleins de vers. Ce que cette maladie avoit de commode, c'est qu'elle emportoit les gens en fort peu de tems, six ou sept jours tout au plus terminoient l'affaire. Le Pere Loyer est le seul de ma connoissance qui l'ait porté jusqu'à trente deux jours, & qui en soit guéri, & je n'ai connu que deux personnes qui en soient mortes après l'avoir soufferte pendant quinze jours.

Accidens du mal de Siam.

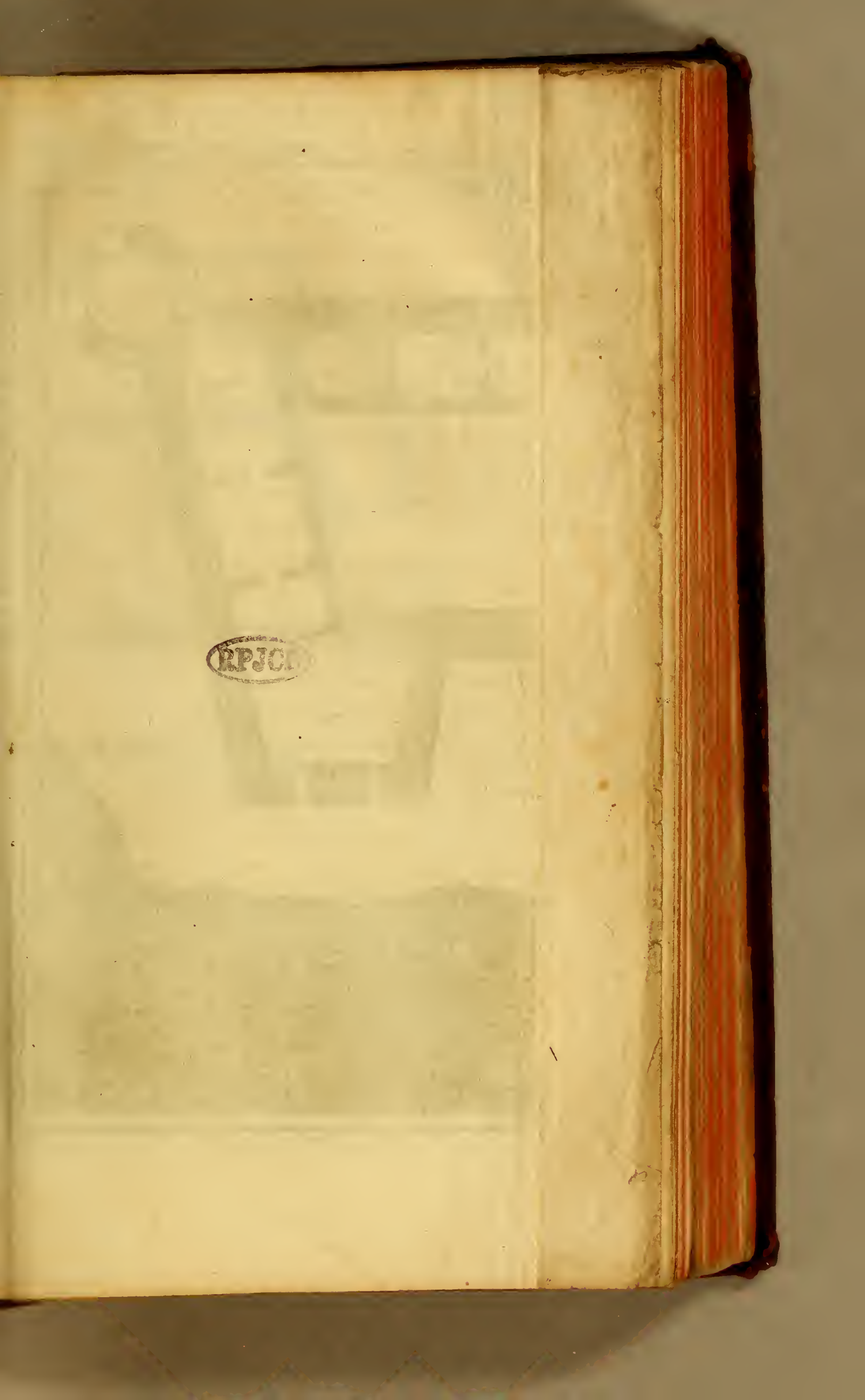
Il est arrivé à quelques personnes qui ne se sentoient qu'un peu de mal de tête de tomber mortes dans les ruës, où elles se promenoient pour prendre l'air, & presque tous avoient la chair aussi

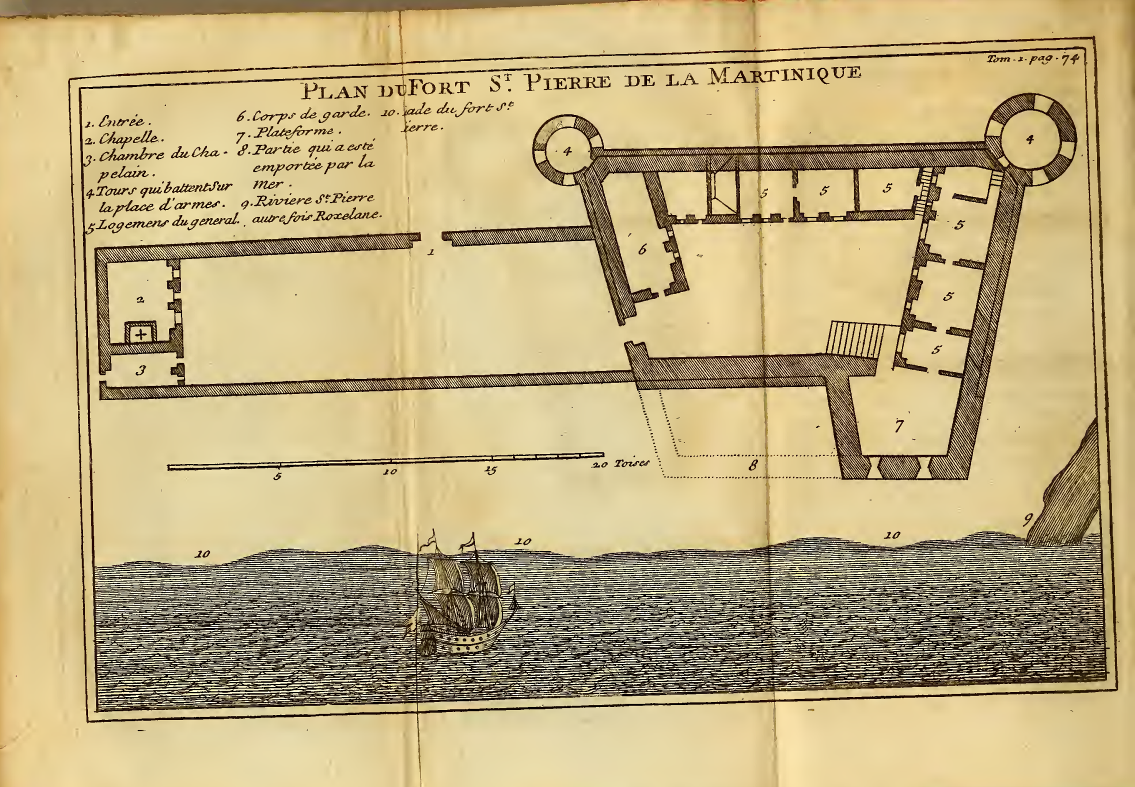
1694. noire & aussi pourrie un quart-d'heure après qu'ils étoient expirés que s'ils eussent été morts depuis quatre ou cinq jours. Les Anglois que nos Flibustiers prenoient tous les jours, porterent cette maladie dans leurs Isles, elle se communiqua de la même façon chez les Espagnols & chez les Hollandois : elle faisoit encore de grands ravages lorsque je partis des Isles en 1705. J'en ai été attaqué deux fois, j'en fus quitte la premiere fois après quatre jours de fiévre & de vomissement de sang, mais la seconde fois je fus pendant six ou sept jours en danger.

Le Bourg ou Ville de S. Pierre prend son nom de celui d'un Fort qui fut bâti en 1665. par M. de Clodoré, Gouverneur de la Martinique pour le Roi, sous l'autorité de la seconde Compagnie qui étoit propriétaire de toutes les Antilles. On le fit plutôt pour réprimer les fréquentes séditions que les habitans faisoient contre la Compagnie, que pour résister aux efforts d'une armée ennemie. C'est un quarré long, dont un des longs côtez est sur le bord de la mer ; il est percé de plusieurs embrazures pour le canon, il défend la rade. Le côté opposé est sur la place d'armes, il est flanqué de deux tours rondes avec des embrazures

Plan du Bourg de S. Pierre comme il étoit en 1660.

Plan comme il est à présent.


RPJC


Tom. 1. pag. 74
PLAN DU FORT S.T PIERRE DE LA MARTINIQUE
1. Entrée.
2. Chapelle.
3. Chambre du Chapelain.
4 Tours qui battent sur la place d'armes.
5 Logemens du general.
6. Corps de garde.
7. Plateforme.
8. Partie qui a esté emportée par la mer.
9. Riviere S.t Pierre autre fois Roxelane.
10. ade du fort S.t ierre.
5 10 15 20 Toises

pour mettre quatre canons à chacune, 1694.
la muraille qui joint ces tours eſt toute percée de meurtrieres, ſans foſſé, chemin couvert ni palliſſades ; un des petits côtez qui regarde l'Oueſt, eſt lavé par la riviere de Roxelane, qu'on appelle à préſent la riviere de S. Pierre, ou la riviere du Fort ; il y a quelques canons ſur ce côté-là qui battent dans la rade. La porte du Fort eſt dans le côté qui regarde l'Eſt, elle eſt couverte par une longue cour murée du côté de la mer avec des meurtrieres, & paliſſadée du côté de la place ; le côté de la cour oppoſé à la porte du Fort eſt occupé par un Corps-de-garde, une Chapelle & un petit logement pour le Chapelain, s'il y en avoit un, mais il n'y en a jamais eu. Ce Fort eſt commandé de tous les côtez, excepté de celui de la mer. L'ouragan qui arriva en 1695. avec la groſſe mer qui l'accompagna, emporterent la moitié du côté qui regarde la mer avec la batterie de l'angle à côté de la riviere. On s'eſt contenté de relever le mur, & de faire une plate-forme ſur l'angle au lieu des bâtimens qui y étoient, qui ſervoient en partie de logement au Gouverneur général, quand il y venoit demeurer. La place d'armes qui eſt devant

Plan de la Forteresse.

1694. le Fort peut avoir cinquante toises en quarré. Le Fort, comme je viens de dire, fait un des côtez, les trois autres sont environnez de maisons avec cinq ruës qui y répondent.

Quartier S. Pierre.

On peut distinguer ce Bourg en trois quartiers, celui du milieu est proprement celui de S. Pierre, il commence au Fort & à l'Eglise Paroissiale de ce nom, qui est desservie par les Jésuites, & va jusqu'à une côte de la montagne du côté de l'Ouest, où il y a une batterie à barbette de onze canons, qu'on appelle à présent la batterie de S. Nicolas, du nom de M. Gabaret Gouverneur de l'Isle, sous le gouvernement duquel elle a été réparée & augmentée.

Quartier du Moüillage.

Depuis cette batterie jusqu'à celle de saint Robert qui est à l'extrémité du côté de l'Ouest, est le quartier qu'on appelle le Moüillage, parce que tous les Vaisseaux moüillent devant ce lieu-là ; l'ancrage y est excellent, & les Vaisseaux y sont bien plus à couvert & plus en sûreté que devant le Fort S. Pierre. L'Eglise des Jacobins ou Freres Prêcheurs, dédiée à Notre-Dame de bon Port, sert de Paroisse pour ce quartier & pour les habitans qui demeurent sur les mornes ; c'est ainsi qu'on appelle les petites montagnes dans les Isles.

Le troisiéme quartier se nomme la Galere; c'étoit une longue rüë au bord de la mer, qui commençoit au Fort saint Pierre & qui alloit jusqu'à un fortin ou batterie fermée, qui est à l'embouchûre de la riviere des Peres Jésuites. L'ouragan de 1695. a emporté plus de deux cens maisons de ce quartier, n'en ayant laissé que trois ou quatre avec le magazin de la Compagnie de Guinée qui avoit un bon parapet de maçonnerie qui le garentit de la violence de la mer. On commençoit à le rebâtir quand je suis parti des Isles; il est de la Paroisse des Jésuites; il y avoit dans les deux Paroisses qui comprennent ces trois quartiers, environ deux mille quatre cens communians & autant de Négres & d'enfans, comprenant dans le premier nombre les soldats & les Flibustiers.

1694.

Quartier de la Galere.

Nombre des habitans des deux Paroisses.

L'Eglise Paroissiale de saint Pierre est de maçonnerie, son portail de pierre de taille est d'ordre dorique, avec un attique qui sert de second ordre. La pierre est taillée assez proprement, mais l'Architecte a fait des fautes considérables dans le dessein. Cette Eglise a cent vingt pieds de longueur sur trente-six de largeur, avec deux Chapelles qui font la croisée; les autels, les bancs & la chai-

Eglise de S. Pierre.

1694. re du Prédicateur sont très-propres, & le Service s'y fait avec beaucoup d'ordre & de modestie. La maison de l'Intendant, du Gouverneur particulier, le Palais de la Justice, la prison, les fours & les magazins de la munition, le Bureau du domaine du Roi, le Monastere des Ursulines, la rafinerie de Madame la Marquise de Maintenon d'Angennes, & les Marchands les plus considérables sont dans la Paroisse saint Pierre.

Eglise du Moüillage. Notre Eglise conventuelle qui sert de Paroisse pour le Moüillage est aussi de maçonnerie, son portail est rustique, assez simple; elle a quatre-vingt-dix pieds de longueur sur trente pieds de large, avec deux Chapelles de vingt-quatre pieds en quarré qui font la croisée. On a obligation de sa construction aux Officiers des Vaisseaux du Roi, particulierement à M. le Comte de Grancey & à M. de la Clocheterie : quoique ce dernier fut Calviniste, il avoit tant d'affection pour nos Peres & pour la Fabrique de leur Eglise, qu'il alloit lui-même faire travailler ses gens, & ceux qui étoient commandez des autres vaisseaux pour apporter les pierres de taille, le moilon, la chaux, le bois & les

autres matériaux néceſſaires pour l'édifice. En reconnoiſſance nos Peres ont fait placer dans l'endroit le plus honorable de l'Egliſe, un banc fort propre & fort commode pour les Officiers de la Marine à qui ils ont donné auſſi le droit de ſépulture. L'Egliſe eſt au milieu du cimetiere qui eſt environné de murailles, & dont la porte répond à la principale ruë du Moüillage : à côté du cimetiere il y avoit une allée d'orangers qui conduiſoit à notre Couvent, éloigné de la ruë d'environ trois cens pas. Cette allée étoit coupée par deux autres, compoſées de mêmes arbres, qui avoient cent pas de longueur. Le pas de meſure à la Martinique eſt de trois pieds & demi de Paris; c'étoit en ce tems-là toute la largeur de notre terrain; nous l'avons augmenté d'autant en 1700. par l'achat d'une place contiguë à la nôtre qui appartenoit aux heritiers du ſieur Luſignan.

1694.

Couvent des Jacobins ou Peres blancs.

Ce que vaut le pas à la Martinique.

Le Couvent qui étoit au bout de cette allée conſiſtoit en un corps de logis de bois de trente pieds en quarré, qui comprenoit une ſalle, trois petites chambres & un eſcalier; le haut étoit partagé en trois chambres. Derriere le corps de logis & des deux côtez, il y avoit deux bâ-

1694. timens détachez, l'un servoit de cuisine & de poulailler, & l'autre de réfectoire. Au de-là de ces bâtimens il y avoit un quarré de toute la largeur de notre terrain, fermé par de doubles allées d'orangers qui renfermoient le jardin potager, dans lequel il y avoit nombre d'orangers de la Chine ; mais ce jardin, quand j'y arrivai, ne subsistoit plus depuis deux à trois ans ; un déluge d'eau qui tombant de la montagne avoit emporté quantité de pierre & de terre, l'avoit entierement couvert, & avoit même rempli le Couvent jusqu'à la hauteur de quatre pieds ; de sorte qu'il n'y avoit plus que les orangers de la Chine qui subsistoient : nous trouvâmes seulement un petit jardin potager à côté du Couvent avec un datier, des abricotiers de saint Domingue, des poiriers d'avocat, & d'autres arbres, dont je donnerai la description, la culture, l'usage & les qualitez dans un autre endroit.

On peut juger que nous trouvant neuf Religieux dans un si petit couvent, nous n'y étions pas fort à l'aise pour le coucher ; il fallut donc nous accommoder comme dans les vaisseaux pour cette nuit.

Le lendemain matin le Pere Cabasson

envoya à notre habitation de la Cabeſ- 1694.
terre les PP. Daſtez, Gaſſot & du Homel. Nous reçûmes ce même matin la viſite des RR. PP. Gombault, Holley & Breton, Jéſuites, & peu après eux celles de M. l'Intendant du Mets & de Meſſieurs de Guitaut & Gabaret. Le premier m'emmena dîner chez lui avec le P. Martelly, il étoit bien aiſe de ſçavoir de certaines nouvelles de la Cour & de la Ville, dont je lui avois parû aſſez inſtruit; d'ailleurs il avoit connu le P. Martelly pendant qu'il étoit Commiſſaire des Galeres à Marſeille. M. de Guitaut dîna avec nous, & nous pria à dîner pour le lendemain; il connoiſſoit la famille du P. Martelly dès le tems qu'il étoit Lieutenant de Roi aux Iſles d'Hieres, pendant que le Comte de Guitaut ſon frere en étoit Gouverneur. Ces Meſſieurs nous preſſerent de nous retirer à la Cabeſterre où l'air eſt meilleur, & où nous ſerions moins en danger de gagner le mal de Siam; mais comme le P. Martelly s'étoit engagé à prêcher le jour de la Chandeleur, & qu'il falloit tôt ou tard s'accommoder à l'air & aſſiſter les malades, nous nous remîmes entierement à la diſpoſition de nos Supérieurs. A côté du jardin de M. l'Intendant il y a un Monaſtere de Reli-

1694. gieuſes Urſulines, elles prennent des penſionnaires, & inſtruiſent toutes les petites filles du Bourg; elles ſont ſous la direction des Peres Jéſuites.

Monaſtere des Urſulines. Son hiſtoire.

Ce Monaſtere appartenoit autrefois aux Religieuſes de notre Tiers Ordre, il avoit été bâti, & le terrain où il eſt, avoit été acheté par la Mere Marguerite de ſaint Joſeph, Religieuſe Profeſſe du Couvent de Toul en Lorraine, qui autoriſée par les Supérieurs de l'Ordre, & munie des Lettres Patentes du Roi, données à Paris au mois de Décembre 1653. étoit paſſée à la Martinique avec trois Novices, dont la Sœur de Clemy, qui étoit la premiere, avoit donné quatre mille francs pour ſa dot. Cette ſomme & quelques aumônes qu'elles avoient reçû de la Cour ſervirent à l'acquiſition du terrain où le Monaſtere fut bâti, à la dépenſe des bâtimens réguliers, de la Chapelle; & l'économie de ces bonnes filles leur fit trouver le moyen d'acheter une petite ſucrerie à trois chaudieres avec dix-neuf eſclaves. La Sœur de Clemy fit Profeſſion, mais celles des deux autres Novices qui étoient les Sœurs Martel & Sanguin, furent différées ſi long-tems par les Peres Jéſuites, peu inſtruits des pratiques de notre Ordre, &

qui avoient pris la direction de ce Monastere, parce que nos Peres ne s'étoient pas trouvez en état d'en prendre soin, que la Mere Marguerite & la Sœur de Clemy moururent avant que cette affaire fut terminée; après quoi on notifia à ces deux Novices que les Professes étant mortes, il n'y avoit plus personne qui fût capable de les recevoir à Profession, & qu'ainsi elles devoient quitter l'habit Religieux & sortir du Monastere; on interposa même l'autorité de M. du Parquet, Seigneur Proprietaire de la Martinique, pour les y contraindre, ce qu'elles furent enfin obligées de faire après avoir fait toutes les protestations qu'elles pouvoient & devoient faire contre la violence qu'on exerçoit contre elles. Leur protestation fut reçûë par Villers, Notaire de l'Isle, le 4 Juin 1663. Elles avoient porté l'habit de l'Ordre plus de neuf ans, l'ayant reçû à Paris dans nôtre Couvent de la ruë saint Honoré, des mains du R. P. Dominique le Brun au mois de Janvier 1654. 1694.

Aussi-tôt après l'expulsion des Novices, le R. P. la Forcade Supérieur géneral de nos Missions, se mit en possession du Monastere & des biens qui y étoient attachez, non-seulement comme de

1694. biens appartenans à l'Ordre, mais encore comme Procureur spécial de nos Religieuses de Toul, dont la Mere Marguerite étoit Professe, en attendant qu'il fut arrivé de France des Religieuses pour remplacer celles qui étoient mortes. Mais les Religieuses de Toul ne s'étant pas trouvées en état d'en envoyer, elles firent une cession de tous les biens du Monastere à nos Missions.

Nonobstant la cession & la possession où nous étions de ces biens, les Peres Jésuites firent nommer des Hospitalieres de Dieppe pour venir prendre la place de nos Sœurs. Nous nous y opposâmes, on plaida, & le Procureur qu'elles avoient constitué fut débouté de ses prétentions par Arrêt du Conseil Supérieur de l'Isle du 4. Février 1664. Ce qui n'ayant point rallenti les poursuites des Jésuites, ils appellerent de cet Arrêt au Conseil du Roi, où après bien des contestations, la cession de nos Religieuses de Toul fut annullée, & le Monastere avec tous ses biens meubles & immeubles transferé ou donné aux Ursulines de saint Denis en France. C'est ainsi que notre Monastere est tombé entre les mains de ces bonnes Religieuses. On trouvera à la fin de cette pre-

miere Partie, la copie des Lettres Patentes du Roi du mois de Décembre 1653. & l'Arrêt du Conseil d'Etat du Roi, si on me l'envoye assez tôt pour le faire imprimer. 1694.

Les Ursulines s'occupent comme faisoient nos Religieuses à l'instruction de la jeunesse de leur sexe. Elles ont reçû à l'habit plusieurs Créolles qui leur ont apporté des dottes assez considérables; de sorte qu'il y a apparence que ce Monastere sera un jour bien riche.

J'appris à mon retour au Couvent, que M. Houdin, mon ancien camarade de Collége, étoit venu pour me voir. Il y avoit plus de quinze ans que je ne l'avois vû, & je n'eusse jamais crû le trouver aux Isles; je priai le Pere Chavagnac de me conduire chez lui; nous le trouvâmes à la raffinerie du Moüillage chez son beau-frere M. Dubois. Il étoit aux Isles depuis quelques années, où il avoit suivi son frere aîné & une de ses sœurs, mariée à M. Dubois. Leur frere aîné qui étoit Receveur des Domaines du Roi, venoit de mourir & avoit laissé de grands embarras dans ses comptes; c'étoit pour les terminer que M. Houdin se trouvoit au Fort saint Pierre; car sa demeure ordinaire étoit au Fort Royal. Il étoit alors

1694. Procureur du Roi, depuis il a eu la Charge de Juge Royal, Civil & Criminel de toute l'Isle; son mérite personnel, son application à l'étude & à ses devoirs, son intégrité & son désintereßement lui ont acquis une très-juste réputation. Il étoit veuf quand je le vis, & n'avoit eu que deux enfans, un fils qu'il faisoit étudier, & une fille qui avoit pris le voile & fait profeßion aux Ursulines de la Martinique. Il s'est depuis marié à une fille d'un très-riche habitant, nommé le Boucher, dont la posterité s'est tellement multipliée, qu'en 1704. ce bon homme voyoit cinquante-cinq enfans provenus de son mariage ou de ses enfans.

Le Dimanche trente & uniéme Janvier nous aßistâmes aux Offices Divins dans notre Eglise. Je fus très-édifié de la dévotion & de l'affluence du peuple. Le P. Chavagnac fit le Prône & l'explication de l'Evangile, & la fit très-bien. Nous allâmes le P. Martelly & moi dîner chez M. le Commandeur de Guitaut. Après Vêpres nous allâmes à bord de la Loire saluer M. de la Heronniere; il nous retint à souper, après qu'il en eût envoyé demander la permißion à notre Supérieur, qui l'accorda volontiers.

Le Lundi premier Février le P. Chavagnac me mena prendre le chocolat chez un de nos voiſins, appellé M. Braguez, qui eut l'honnêteté de me prêter un cheval pour accompagner le Pere qui alloit confeſſer des malades ſur les mornes. J'eus beaucoup de plaiſir de voir la campagne, & les arbres chargez de fruits & de fleurs. Nous dinâmes chez un habitant qui nous fit manger des perdrix du pays, & des ramiers. Les perdrix ſont petites, elles perchent, les rouges ſont meilleures que les griſes; les ramiers qu'on nous ſervit étoient fort gras, & avoient un goût de gérofle & de muſcade très-agréable; j'en demandai la raiſon, on me dit, que comme nous étions dans la ſaiſon des graines de bois-d'Inde, ces oiſeaux s'en nourriſſoient & en contractoient l'odeur. On nous ſervit auſſi des ananas & des melons d'eau, les premiers me parurent excellens. J'ai eu plus de peine à m'accoûtumer aux melons d'eau; pour les melons ordinaires rouges & verds, qu'on appelle melons d'Eſpagne, nous en avions mangé tous les jours depuis que nous étions arrivez. Ils ont cette bonne qualité qui leur manque en France, qu'on en peut manger tant que l'on

1694. 1. Février.

Perdrix & Ramiers des Iſles.

Melons de pluſieurs ſortes.

1694. veut ſans craindre d'en être incommodé. Nous allâmes voir une ſucrerie ; je vis auſſi faire de la caſſave & de la farine de manioc. Je parlerai amplement de cela dans la ſuite.

Nous retournâmes au Couvent ſur le ſoir. Je fus remercier M. Braguez ; lui & ſon épouſe me firent bien des honnêtetez & des offres de ſervice ; ils ont toujours eu beaucoup de bonté pour moi. Ce M. Braguez étoit de Beziers ; il avoit un frere Religieux de notre Ordre, & qui après avoir ſervi dans nos Miſſions près de vingt-cinq ans, avoit été obligé de repaſſer en France ; quoique ce fût un Religieux fort ſage, fort ſçavant & fort éclairé dans toutes ſortes d'affaires, il n'avoit pû éviter de tomber dans la diſgrace du Comte de Blenac, qui avoit enfin obtenu une Lettre de Cachet qui l'appelloit à la Cour. Sa goute & les autres infirmitez qu'il avoit contractées dans les Miſſions, ne lui permettant plus de vivre dans l'abſtinence & l'auſterité de nos Provinces réformées de France, il paſſa avec la permiſſion des Supérieurs dans le grand Ordre de ſaint Benoît, où il reſta quelques années avec beaucoup de pieté ; mais la froidure du païs augmentant ſa goute & ſes autres maladies,

Le Pere Braguez.

les Médecins lui conseillerent de retourner aux Isles, où ils prétendoient que la chaleur du climat aideroit à diminuer ses douleurs. Il revint en effet à la Martinique dans le mois de Juin 1698. il fut reçu avec joie de son frere & de sa belle-sœur ; les puissances le virent avec plaisir, & nos Peres même, quoiqu'il ne portât plus leur habit, eurent pour lui la même déférence qu'autrefois, & faisoient peu de choses sans prendre son avis. Les Jésuites le prierent d'accepter une Cure qu'ils desservoient au quartier du cul-de-sac à vache près le Fort Royal; il y fut jusqu'à ce que la goute l'obligea de revenir chez son frere, où je le laissai en 1707. honoré & estimé de tout le monde. ... Je reviens à mon sujet que cette digression m'a fait quitter. 1694.

Le Mardi jour de la Chandeleur j'assistai à l'Office, je confessai beaucoup de personnes, & je fus très-édifié du grand nombre de personnes qui firent leurs dévotions. Le P. Martelly fit la Prédication, dont il s'acquitta très-bien.

Le lendemain le P. Gassot & le P. du Homeel revinrent de la Cabesterre. Le R. P. Caumels, notre Vicaire Géneral, les envoyoit à la Guadeloupe avec le Frere du Mortier ; il écrivoit au Pere

1694. Caballon de nous envoyer incessamment le P. Martelly & moi à notre habitation, où il disposeroit de nous. Nous allâmes sur le soir prendre congé de Messieurs du Mets, de Guitaut, de Gabaret & de quelques autres personnes de notre connoissance.

Départ du Fort S. Pierre. Le Jeudi quatriéme Février nous dîmes la Messe de grand matin, & après avoir pris le chocolat, nous montâmes sur deux mauvais chevaux bien fatiguez & mal harnachez, avec deux Négres pour nous conduire, qui étoient chargez de deux matelats & d'autant de couvertures, sans quoi nous courions risque de coucher très-mal où nous allions; puisque notre maison de la Cabesterre étoit aussi dénuée de meubles que le Couvent du Moüillage où il n'y en avoit point. On compte huit grandes lieuës du Fort saint Pierre, au fonds saint Jacques où est notre habitation.

A la sortie du Bourg saint Pierre nous entrâmes dans une belle allée d'orangers qui a un bon quart de lieuë de longueur, qui sépare l'habitation de Madame la Marquise d'Angennes de celle du sieur le Vassor, Conseiller au Conseil de cette Isle. Je parlerai de ce M. le Vassor dans un autre endroit.

Chemin de la Cabesterre.

Pour Madame la Marquise d'Angennes, elle est fille du sieur Girault, Capitaine de Milice de l'Isle saint Christophle, qui s'étant distingué avec quelques autres Officiers quand on chassa les Anglois de cette Isle en 1666. avoit obtenu des Lettres de Noblesse. 1694.

Le Marquis de Maintenon-d'Angennes étant venu aux Isles avec la Frégate du Roi la Sorciere, pour donner chasse aux Forbans qui désoloient tout le commerce : il épousa une des filles du sieur Girault qui étoit d'une beauté achevée : il fut fait ensuite Gouverneur de Marie-Galante, mais quelques années après il céda ce Gouvernement à M. Auger, en faveur du mariage de sa sœur avec ledit sieur Auger ; & s'étant retiré sur l'habitation qu'il avoit achetée des héritiers de feu M. le Géneral du Parquet, il y est mort peu après, laissant deux enfans, le Marquis d'Angennes Capitaine au Régiment de la Couronne, & une fille parfaitement belle qui n'étoit pas encore mariée en 1705. Il y a sur cette habitation plus de trois cens esclaves, deux sucreries ; une dont le moulin va par le moyen de l'eau, & l'autre avec des chevaux ; une raffinerie dans le Bourg, & une très-belle cacoyere. Au bout de cet-

1694. te allée nous trouvâmes le moulin à eau, j'y entrai pour en voir la disposition. Je ferai dans un autre endroit la description de tous les moulins différents dont on se sert aux Isles, ou dont on pourroit se servir.

Nous vîmes à une demie lieuë plus loin la maison & la cacoyere du sieur Bruneau, Juge Royal de l'Isle. Cette cacoyere & les terres où sont les deux sucreries de ce Juge, avoient apparte-

Benjamin d'Acosta, Juif.

nu ci-devant à un Juif nommé Benjamin d'Acosta, qui faisoit un très-grand commerce avec les Espagnols, Anglois & Hollandois. Il crût se faire un appui considérable en s'associant avec quelques-unes des puissances des Isles, sous le nom desquels il acheta les terres que possede le sieur Bruneau. Il planta la cacoyere qui est une des premieres qu'on ait faites dans les Isles, & fit bâtir les deux sucreries que l'on voit encore à présent. Mais la Compagnie de 1664. ayant peur que le commerce des Juifs ne nuisît au sien, obtint un ordre de la Cour pour les chasser des Isles; & les associez de Benjamin ne firent point de difficulté de le dépoüiller pour se revêtir de ses dépoüilles.

Après la paix de Risvick les héritiers

de Benjamin d'Acosta, & quelques autres représentans eurent permission du Roi de revenir aux Isles pour demander ce qui leur étoit dû ; mais leur voyage fut aussi inutile que celui d'un Agent des Hollandois, à qui il étoit dû des sommes très-considérables pour les avances faites aux habitans dans les commencemens de la Colonie. 1694.

La cacoyere du sieur Bruneau est environnée d'une double haye d'orangers, qui forme une allée qui se termine à un petit morne assez roide, au haut duquel nous trouvâmes un parapet, composé de palissades remplies de terre & de fascines. Ce parapet couvre une porte qui est percée dans un petit pan de mur, appuyé d'un côté à la montagne qui est taillée aussi à plomb qu'un mur, & de l'autre il porte par encorbeillement sur un précipice très-roide & très-profond. Le chemin est taillé à mi-côté dans la montagne : il est encore fermé par deux autres portes comme la premiere, avec des meurtrieres : il est large de quinze à seize pieds. On appelle cela le Réduit, où en cas d'une attaque on peut mettre en sûreté dans les savanes ou prairies du sieur Bruneau, les bestiaux, les femmes, les enfans, & les meubles des ha-

Réduit de la Martinique.

1694. bitans qui font facilement des cases couvertes de cannes pour se loger dans ces occasions.

Ce chemin nous conduisit dans une longue allée d'orangers, aux côtez de laquelle étoient les savanes, les cannes & une des sucreries du Juge. Après que nous eûmes monté un autre petit morne, nous trouvâmes la seconde sucrerie, & à quelques cent pas plus loin, nous entrâmes dans le bois qui dure près de trois lieuës.

La croix du Pere Raymõd Breton.

Nous vîmes au commencement du bois une croix qui avoit été plantée par un de nos premiers Missionnaires, appellé Raymond Breton, de la Province de saint Louis. Les Religieux de cette Province, dont le Couvent principal est dans la ruë saint Honoré à Paris, ont été les Fondateurs des Missions que nous avons aux Isles, & les Supérieurs Généraux & autres en étoient toujours tirez. Ce bon Religieux accompagnoit les habitans qui alloient combattre les Sauvages pour les chasser de la Cabesterre en 1658. Une autre partie des habitans s'étoit embarquée pour la même expédition, & devoit se rencontrer avec ceux qui alloient par terre au quartier principal des Sauvages, que l'on a nom-

Comment les Jacobins ont eu l'administration du spirituel de la partie de l'Isle appellée la Cabesterre.


RPJCB


Manioc.
Racines de
Manioc.
Fleur de la
passion ou
granadille.
Pomme
de
Lianne.

mé depuis le Fort ſainte Marie, afin de les attaquer en même-tems par terre & par mer. Les Jéſuites s'étoient joints à ceux qui étoient embarquez, & ne doutoient point d'y arriver les premiers, & d'avoir l'adminiſtration du ſpirituel de la Cabeſterre, parce qu'on étoit convenu qu'elle appartiendroit aux premiers Religieux qui y arriveroient ; cependant ils furent trompez, le vent contraire les retarda, & donna le tems à la troupe du P. Raymond Breton d'arriver à ſainte Marie, d'y combattre les Sauvages, de les chaſſer & d'y planter la croix avant que les Jéſuites y puſſent mettre pied à terre. C'eſt ainſi que les Paroiſſes de la Cabeſterre nous ſont échuës. J'ai connu un habitant de la Paroiſſe du Macouba, nommé Jean Grouleau, qui s'étoit trouvé à cette expédition, & qui avoit aidé à faire la croix que l'on avoit plantée à ſainte Marie. 1694.

Il eſt bon d'expliquer ici ce qu'on entend dans les Iſles par les noms de Cabeſterre & de Baſſe-terre. Cabeſterre eſt la partie d'une Iſle qui regarde le Levant, & qui eſt toujours rafraîchie par les vents aliſez qui courent depuis le Nord, juſqu'à l'Eſt-Sud-eſt. La Baſſe-terre eſt la partie oppoſée. Dans celle-ci les vents

Ce que c'eſt que Cabeſterre & Baſſe-terre.

1694. alisez se font moins sentir, elle est par conséquent plus chaude, mais en même-tems la mer y est plus unie, plus tranquille, & ainsi plus propre pour le moüillage & pour le chargement des vaisseaux. Les côtes y sont aussi pour l'ordinaire plus basses au contraire des Cabesteres, où les côtes sont hautes, composées pour la plûpart de falaises escarpées où la mer roule sans cesse & se brise avec impétuosité, parce qu'elle y est continuellement poussée par le vent.

La croix que nous trouvâmes au commencement du bois avoit été plantée dans le lieu où la troupe du Pere Breton avoit passé la premiere nuit, & où il avoit celebré le lendemain la Messe, & communié la plûpart de ceux qui l'accompagnoient.

Arbres appellés Gommiers.

Je ne pouvois assez admirer la hauteur & la grosseur des arbres de ces forêts, particuliérement de ceux qu'on appelle Gommiers, à cause d'une gomme blanche & de bonne odeur qu'ils jettent en certaine saison de l'année, ou quand on leur fait quelque entaille. Je croi que c'est la gomme Elemi; je pouvois me tromper. J'eûs tout le loisir de les considérer à mon aise, parce que nos deux Négres qui étoient chargez & nos mauvais

vais chevaux, ne pouvoient pas aller 1694.
fort vîte, particuliérement dans les montées que l'on trouve toujours jusqu'au morne de la Calebasse, qui est le lieu le plus haut, & le milieu du chemin de la Basse-terre à la Cabesterre.

Nous vîmes en passant au Morne rouge l'habitation des Religieux de la Charité; ils y élevoient des bestiaux & commençoient à planter des Cacoyers & des Roucouyers. Les sieurs Carité & de Lorme avoient aussi des commencemens d'habitation auprès de ces Religieux. Depuis ce tems-là beaucoup de personnes s'y sont placées pour faire du cacao & élever du bétail, qui sont deux marchandises de bon débit.

Morne de la Calebasse.

Nous arrivâmes au Morne de la Calebasse un peu avant midi. Le tems beau & serain nous donna le plaisir de découvrir une grande partie de la Cabesterre, qui de cette élevation nous parut un païs plat & uni, infiniment plus beau que celui que nous quittions, tout rempli de mornes & de montagnes. On a taillé un chemin fort étroit dans ce morne, qui est l'unique passage de tout ce côté-là pour aller d'une partie de l'Isle à l'autre, que l'on pourroit garder aisément, & empêcher les ennemis de pénetrer d'un

1694. côté, s'ils s'étoient rendus maîtres de l'autre.

Après que nous eûmes descendu la partie la plus rude de ce morne, nous nous reposâmes auprès d'une petite fontaine qui est à la gauche du chemin, nos Négres débriderent nos chevaux, & les laisserent paître le long du bois, pendant qu'ils mangerent leur farine de magnoc avec quelques poissons salez que nous leur avions achetez; nous mangeâmes de notre côté les petites provisions que nous avions apportées.

J'avois une extrême envie d'interroger nos Négres sur quantité de choses que je voyois, & dont je souhaittois d'être instruit; mais il fallut me priver de ce plaisir, parce que c'étoient des Négres nouveaux qui ne parloient qu'un langage corrompu, que je n'entendois presque point, auquel cependant on est bien-tôt accoûtumé.

La crainte de trouver des serpens & d'en être mordu, m'empêchoit aussi d'entrer dans le bois pour voir les plantes qui s'y trouvent. Je fus en peu de tems délivré de cette appréhension. Après nous être reposez à cette fontaine une bonne heure, nous montâmes à cheval, & continuâmes notre chemin sans presser beau-

coup nos chevaux ni nos Négres, parce 1694.
que nous comptions de coucher chez un de nos Religieux, Curé de la Paroiſſe de la grande Ance, dont nous n'étions éloignez que de deux lieuës.

Environ à trois quarts de lieuës de la fontaine nous trouvâmes une croix. Nous ſçûmes par quelques habitans que nous rencontrâmes que c'étoit le Pere Paul, un de nos Miſſionnaires qui l'avoit fait planter depuis quelques années. Un petit terrain défriché autour de la croix, étoit beni, & ſervoit de cimetiere pour les Négres Chrétiens de quelques habitations que l'on commençoit dans ce quartier-là.

Croix du Pere Paul.

Un peu plus loin nous deſcendîmes par un chemin étroit taillé dans la pente d'une morne à la riviere Falaiſe. Après que nous l'eûmes paſſé, nous entrâmes dans une allée d'orangers qui ſert de clôture à une cacoyere appartenante à un habitant de la Paroiſſe de la baſſe-pointe, nommé Courtois. Enfin, comme nous étions prêts de ſortir du bois, nous trouvâmes une troiſiéme croix, appellée la Croix de la baſſe-pointe, parce qu'elle eſt à côté du chemin qui conduit au quartier & au bourg de ce nom. Nous le laiſsâmes à main gauche, & ſuivîmes

Riviere Falaize.

Croix de la baſſe-pointe.

1694. notre chemin jusqu'à la Savanne du sieur Courtois où nous passâmes la riviere Capot.

Riviere Capot.

Toutes ces rivieres sont à proprement parler des torrens qui tombent des montagnes, qui grossissent aux moindres pluyes, & qui n'ont ordinairement que deux ou trois pieds d'eau. La riviere Capot est une des plus considérables de l'Isle, elle a pour l'ordinaire neuf à dix toises de large, deux à trois pieds de profondeur dans son milieu, son eau est très-claire & très-bonne, mais son lit qui est rempli de grosses masses de pierres, & d'une infinité de cailloux, rend son passage dangereux, quand elle est un peu grosse.

De cette riviere à la Paroisse de la grande Ance il n'y a qu'une petite lieuë, cela nous obligea à laisser paître nos chevaux pendant une demie heure dans une savanne au travers de laquelle on passe, qui appartient à un habitant de cette Paroisse, appellé Yves le Sade. Depuis cet endroit jusqu'à la grande Ance, le chemin est agréable, bordé presque partout d'allées d'orangers, mais difficile par le grand nombre de montées & de descentes que l'on rencontre, qui furent cause que nous n'arrivâmes à la maison

Paroisse de la grande Ance.

du Curé qu'environ une heure avant le 1694.
coucher du soleil.

Le Curé, appellé le Pere François Imbert, du Couvent de S. Maximin, étoit Provençal aussi-bien que mon Compagnon, ce qui faisoit que celui-ci se flattoit d'en être bien reçû, & que nous y coucherions & laisserions reposer nos Négres & nos chevaux qui ne pouvoient presque plus marcher. Il fut trompé, ce bon Curé étoit fatigué des passages de nos confreres qui s'arrêtoient chez lui, & l'incommodoient. Il s'étoit absenté de sa maison, ou à dessein, ou par nécessité. Son Négre qu'il y avoit laissé, nous dit que son Maître sçavoit que nous devions arriver, & qu'il lui avoit ordonné de nous présenter à boire & à manger, si nous en avions besoin, & de nous prier en même-tems de passer outre, parce qu'il n'avoit plus de commodité pour donner à coucher. Ce compliment me parut un peu extraordinaire, & je dis au Pere Martelli que nous ne devions pas pour cela aller plus loin, mais il ne voulut pas y consentir : nous partîmes donc après avoir fait boire un coup d'eau de vie à nos Négres.

De la grande Ance au fond S. Jacques, il y a deux lieuës; nos chevaux acheve-

1694. rent de se lasser en montant & descendant deux ou trois mornes fort hauts & fort roides qu'il y a jusqu'à la riviere du Lorain, que nous passâmes avec peine, aussi-bien que la riviere Macé, qui étoient fort grosses. Le cheval du Pere Martelli qui boitoit tout bas ne voulut plus marcher; de sorte qu'il fut contraint de le tirer par la bride plus de mille pas. Pour surcroît de malheur, la nuit nous prit avant que nous fussions arrivez à la Paroisse du Marigot, & nous eûmes un grain de pluye qui nous obligea de nous mettre à couvert sous des arbres dans la savanne du sieur de Verpré.

Nous nous remîmes en marche dès que la pluye fut cessée, nos Négres avec leurs charges, & le Pere Martelli & moi tirans nos chevaux par la bride, lui parce que son cheval ne pouvoit se soutenir, & moi pour lui tenir compagnie, & soulager le mien afin qu'il eût la force de nous passer les rivieres qui se rencontrent jusqu'à notre habitation. Si nos Négres avoient eu de l'esprit, ils nous auroient conduits chez quelque habitant qui se seroit fait un plaisir de nous recevoir, & de nous bien régaler. Car dans toutes les Isles l'hospitalité s'exerce d'une maniere

très-chrétienne & très-civile. Nous arrivâmes à l'Eglise du quartier du Marigot. Comme il n'y avoit point encore de Curé résident, nous ne pûmes recevoir aucun secours. Nous nous consolions cependant, parce qu'il n'y avoit plus qu'une petite lieuë de là à notre habitation. Environ à deux cens pas plus loin nous vîmes les fourneaux allumez d'une sucrerie. Je proposai au P. Martelli d'y aller, & d'y demander le couvert, il ne le jugea pas à propos, mais nos Négres nous firent entendre qu'ils alloient y laisser le cheval boiteux avec leurs charges, & qu'ils nous conduiroient plus aisément le reste du chemin. Nous y consentîmes, & les attendîmes. Après leur retour nous continuâmes notre voyage, montant l'un après l'autre sur le cheval qui nous restoit qu'un de nos Négres conduisoit avec un bout de lianne (c'est-à-dire une espéce de liére ou d'ozier qui vient autour des arbres) qui étoit attaché au mors du cheval, & l'autre conduisoit presque de la même maniere celui qui marchoit à pied; car le Ciel étoit couvert, la nuit fort noire, & la pluye avoit rendu le chemin fort glissant.

1694.

Paroisse du Marigot.

Je m'avisai de demander au Négre qui me conduisoit, s'il y avoit des ser-

1694. pens dans le chemin ; il me répondit, aussi-tôt, en son baragoüin : *Tenir mouche.* Je compris qu'il me disoit qu'il y en avoit beaucoup ; ce qui augmenta terriblement la peur que j'avois alors de ces animaux. Je me fâchai contre le Pere Martelli de ce qu'il n'avoit pas voulu que nous demandassions le couvert à cette sucrerie, où nos Négres avoient laissé son cheval, & de ce que nous n'étions pas resté à la grande Ance, comme je l'avois proposé. Cependant nous nous trouvâmes à la riviere du Charpentier. Quoiqu'elle ne soit pas grande, elle ne laisse pas d'être dangereuse parce qu'elle coule sur un sable mouvant dont on a souvent bien de la peine à se tirer. Nos Négres essayerent le passage, & conduisirent ensuite le cheval & le Pere Martelli. Ils vinrent me chercher & me passerent, je demeurai à cheval parce que c'étoit mon tour, & je commençai à me mocquer du Pere Martelli, qui crioit comme un désesperé quand il rencontroit quelques branchages dans le chemin, ou qu'il entendoit remuer quelque chose, s'imaginant que tous les serpens du païs couroient après lui.

Riviere du Charpentier.

Nous montâmes un morne très-haut & très-long, mon cheval faisoit souvent

des révérences jufqu'à mettre le nez à 1694.
terre. Le Pere Martelli qui fe piquoit de civilité les lui rendoit au double, & tous deux ne pouvoient pas moins faire ; car la terre de ce quartier eft graffe, rouge, & fort gliffante, auffi-tôt qu'il a plû comme il venoit de faire ; enfin tombant, bronchant, montant & grondant, nous nous trouvâmes au haut de ce morne dans la favanne d'un habitant nommé Gabriel Raffin. Je fentis que mon cheval alloit mieux, d'où je conjecturai que nous n'étions pas loin de notre maifon ; je le demandai à nos Négres, qui me dirent que cela étoit vrai, mais que le refte du chemin étoit méchant. Je mis pied à terre quand nous eûmes paffé la barriere qui ferme cette favanne, un de nos Négres menoit le cheval par la bride, le Pere Martelli marchoit enfuite tenant le même cheval par la queuë, je fuivois le Pere Martelli, un Négre me fuivoit & fermoit la marche ; à quelques chûtes près, nous arrivâmes affez heureufement à notre riviere que nous paffâmes l'un après l'autre fur le cheval, & à trois cens pas de là nous trouvâmes notre Couvent.

Riviere du fond S. Jacques.

Le Supérieur Géneral de nos Miffions n'y étoit pas, il étoit allé au cul-de-fac de

1694. la Trinité, d'où il ne devoit revenir que le lendemain. Nos Peres furent surpris de nous voir arriver à cette heure ; car il étoit près de neuf heures du soir, & nous étions moüillez & crottez depuis les pieds jusqu'à la tête. On nous blâma de n'être pas restez chez le Pere Imbert malgré son Négre, comme ceux qui nous avoient précedez, à qui il avoit fait faire le même compliment, ou de n'être pas entrez chez quelque habitant qui nous auroit bien reçû, & nous auroit épargné la fatigue que nous avions essuyée.

On nous prêta des habits & du linge pour changer, après quoi nous nous mîmes à table. Le Pere Raymond Dacier Syndic de la Maison en faisoit les honneurs ; c'étoit un homme de cinquante-six ans & plus, de la Province de Toulouse, qui exerçoit cet office depuis quelques mois, parce qu'il s'étoit trouvé seul entre tous nos Religieux qui sçût assez d'arithmétique pour tenir le compte du poids du sucre qu'on faisoit chez nous. Le Réverend P. Romanet y étoit aussi, il avoit eu bien de la peine à sortir d'avec Monsieur de Sainte-Marie, Capitaine de l'Opiniâtre, & à retirer son coffre de son vaisseau, parce que cet Officier pré-

tendoit qu'il lui trouvât un autre Aumô- 1694.
nier, bien que le Pere ne s'y fût point engagé comme on l'a vû ci-devant. Le Supérieur Géneral lui avoit donné le ſoin de la Paroiſſe Sainte Marie, qui eſt à une petite demie lieuë du fond S. Jacques. Il y avoit encore un autre Religieux du Couvent de Montauban, nommé Louis Roſié, il étoit malade, & c'étoit pour cela qu'il avoit quitté la Paroiſſe de la Trinité qui étoit trop pénible pour un homme de ſa groſſeur.

Depuis l'arrivée de notre troupe, le P. Supérieur Géneral ne s'étoit pas mis en peine de ménager les anciens Miſſionnaires; cela les avoit fâchez, & entre autres ce bon Religieux, qui lui avoit demandé ſon congé pour retourner en France, comme il fit un mois après, dans le Vaiſſeau du Roi, appellé le Triton, armé en flute, commandé par le ſieur Chabert.

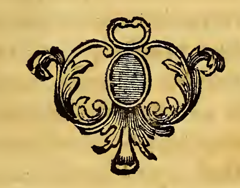
Le Pere Daſtez, mon compagnon de voyage, attendoit une occaſion pour paſſer à S. Domingue où il étoit deſtiné, & le Pere du Mai deſſervoit la Paroiſſe du Marigot. Je ſçavois par la relation de nos Peres, qui étoient revenus au Moüillage, que ce Couvent étoit fort pauvre, mais je ne me fuſſe jamais ima-

1694. giné qu'il le fût au point que je le trouvai. A peine y avoit-il du linge pour la table, les serviettes étoient toutes déchirées, & la nappe sur laquelle nous mangeâmes étoit si mauvaise qu'on fut obligé de mettre deux serviettes dessus pour en boucher les trous. Nous ne laissâmes pas de souper de grand appétit, & de bien dormir ensuite, parce que la fatigue que nous avions euë suppléoit aux méchants lits où nous couchâmes après avoir laissé nos matelats en chemin. Nous sçûmes qu'ils étoient demeurés à la sucrerie du sieur le Comte, & nos Peres s'étonnerent comment il n'avoit pas envoyé nous prier de passer la nuit chez lui, car il étoit très-genereux & fort de nos amis.

Le lendemain matin Monsieur le Comte nous renvoya le cheval boiteux & nos matelats, & écrivit au Pere Du May son Curé qu'il n'avoit été averti de notre passage que deux heures après, qu'il en étoit très-mortifié, qu'il avoit été sur le point de chasser son Commandeur pour ne lui en avoir pas donné avis plutôt, & qu'il le prioit de nous faire ses excuses. Je chargeai le Pere Du May de lui faire mes complimens, & de l'assurer que nous irions au pre-

mier jour le remercier de ſon honnê- 1694.
teté.

Je trouvai Guillaume Maſſonier, mon compagnon de voyage de Paris à la Rochelle, fort mécontent du poſte que notre Agent lui avoit procuré; il avoit appris que la condition des engagez dans les Iſles étoit un eſclavage fort rude & fort pénible, qui ne différe de celui des Négres que parce qu'il ne dure que trois ans; & quoiqu'il fût aſſez doucement chez nous, cette idée l'avoit tellement frappé, qu'il étoit méconnoiſſable: il avoit ſoin de faire l'eau-de-vie avec les ſirops & les écumes du ſucre. Je le conſolai du mieux que je pûs, & lui promis de l'aider auſſi-tôt que je ſerois en état de le faire.



## CHAPITRE V.

*Description de l'habitation des Freres Prêcheurs à la Cabesterre de la Martinique.*

VOICI ce que c'est que l'habitation que notre Mission possede à la Martinique. Ce terrain s'appelle le fond saint Jacques ; il est situé à la Cabesterre, à huit lieuës du Fort Saint Pierre, & à deux lieuës du Bourg de la Trinité, entre deux grands mornes, qui laissent entre eux un plat pays d'environ deux cens cinquante pas de large, à côté duquel coule une petite riviere qui porte le même nom que le terrain.

M.r le Général du Parquet nous le donna en 1654. à titre de fondation de trois grandes Messes, & de quelques Messes basses par chaque année. Il est large de six cens pas, & il avoit lors de la donation, deux mille pas de hauteur ou de chasse. Depuis ce tems-là nos Peres avoient obtenu deux concessions de deux mille pas chacune, ce qui lui donnoit six mille pas de hauteur, c'est-à-dire, en allant du bord de la mer vers

les montagnes qui ſont au centre de 1694.
l'Iſle.

Le pas d'arpentage à la Martinique eſt de trois pieds & demi de la meſure de Paris. A la Guadeloupe & aux autres Iſles il n'eſt que de trois pieds.

Notre Maiſon ou Couvent eſt ſitué ſur un petit terrain uni à côté de la riviere, élevé d'environ deux toiſes & demie au-deſſus de la Savanne, & éloigné du bord de la mer de deux cens cinquante à trois cens pas. Il conſiſtoit en trois bâtimens de bois qui enfermoient une cour de dix à onze toiſes en quarré, toute ouverte du côté de la mer, au bout de laquelle étoit un jardin de dix-huit à vingt toiſes en quarré.

Habitation & Couvent du fond S. Jacques.

La Chapelle domeſtique étoit à la gauche, longue de trente-ſix pieds, ſur dix-huit de large : elle étoit de maçonnerie juſqu'à la hauteur de huit pieds, le reſte étoit de bois, auſſi-bien que toute la couverture qui étoit d'eſſentes ou de bardeau au lieu de tuiles, dont l'uſage eſt preſque inconnu dans le pays. Une petite chambre en dedans de la cour, attachée à la Chapelle de ſix pieds de large ſur dix de long, ſervoit de Sacriſtie.

Le corps de logis oppoſé avoit tren-

1694. te-six pieds de long sur vingt-quatre de large; il comprenoit une salle de vingt pieds de longueur sur seize de largeur; les fenêtres étoient du côté de la cour, une petite chambre à côté qui servoit d'office, deux chambres de douze pieds de large sur seize pieds de long, ayant vûë sur la mer avec un escalier. Le haut ne contenoit qu'un corridor avec deux chambres que l'on pouvoit partager chacune en deux; le toit étoit en mansarde & sans lambris.

Ce bâtiment étoit joint à une cuisine de maçonnerie par un magazin de douze pieds de large sur vingt-quatre de long, la cuisine avoit la même longueur sur seize pieds de largeur.

Entre la cuisine & le bâtiment qui étoit au fond de la cour, il y avoit un passage pour aller à la sucrerie.

Ce corps de logis étoit tout de bois, partagé en trois ou quatre parties, destiné à différens usages; il étoit joint à la Chapelle par un mur, au milieu duquel étoit la porte qui donnoit entrée dans la cour.

Tous ces bâtimens étoient aussi délabrez par dehors, que mal meublez au dedans.... La sucrerie étoit derriere ce dernier corps de logis, dont elle étoit

Sucrerie du fond S. Jacques.

éloignée d'environ vingt-cinq toises ; un 1694.
petit ruisseau qu'on passoit sur une planche, couloit au milieu de cet espace. Cette sucrerie & le moulin à eau qui lui étoit joint, avoient quatre-vingt-douze pieds de long, sur vingt-quatre de large, le tout de maçonnerie.

C'étoit l'ouvrage que le Pere Jean Temple avoit fait faire quand il étoit Syndic, dans lequel on pouvoit plutôt admirer son zèle que son expérience & sa conduite, puisque ayant le terrain & la riviere à sa disposition, il avoit choisi l'endroit le plus inondé, le plus étroit & le plus difficile de l'habitation, & qu'ayant oublié de faire dans la sucrerie un nombre suffisant d'ouvertures pour y donner du jour & de l'air, on n'y voyoit goute en plein midi, & on n'y pouvoit demeurer à cause de la fumée. Il y avoit six chaudieres à sucre montées, & des fourneaux préparez pour en placer deux autres. Les cases où l'on sert les bagaces, c'est-à-dire les cannes, après qu'elles ont passé au moulin, & dont on se sert pour cuire le sucre, étoient à côté du moulin proche la riviere, avec celle où l'on prépare le magnoc, & où on le fait cuire en farine, ou en cassave.

1694. Les cases de nos Négres étoient sur une petite hauteur derriere la sucrerie ; le canal du moulin passoit au milieu. Nous avions pour lors trente-cinq Négres travaillans, huit ou dix vieux ou infirmes, & environ quinze enfans tous en si mauvais état faute de nourriture, de vêtemens & de remédes, que cela faisoit pitié. D'ailleurs notre maison étoit endettée de près de sept cens mille livres de sucre, & n'avoit plus aucun crédit : ces dettes avoient été contractées par la mauvaise économie des Religieux qui avoient mal gouverné leurs affaires, par les dépenses exhorbitantes des Curez qui prenoient chez les Marchands tout ce qui leur plaisoit, & les payoient avec un billet de sucre, qui étoit en ce tems-là la monnoye courante des Isles à prendre sur l'habitation, par les entreprises ridicules de quelques Syndics, & sur tout par les aumônes que le Pere Paul faisoit avec tant de profusion, que les Gouverneurs & l'Intendant furent obligez d'en écrire au P. Carbonniere quand il étoit Supérieur Géneral, afin qu'il y mît ordre. Ce bon Religieux étant Supérieur de la Mission de la Martinique, s'étoit mis en tête de retirer du libertinage plusieurs femmes

Raisons du mauvais état où étoit le bien des Jacobins.

de mauvaiſe vie qu'on avoit envoyées de France, en leur fourniſſant de quoi vivre ; & pour cet effet, il leur faiſoit des billets de ſucre à prendre ſur l'habitation, ſans ſe mettre en peine ſi on en pouvoit fabriquer aſſez pour les acquitter, ni où les Religieux trouveroient à ſubſiſter. Il connut à la fin que ces femmes l'avoient trompé, mais ces billets qui étoient en très grand nombre, couroient chez les Marchands qui nous tourmentoient pour en être payez, & nous avoient décriez faute de payement, parce que tout le monde n'étoit pas obligé de ſçavoir de quelle maniere nous avions contracté tant de dettes. Il faut encore ajoûter que la plûpart de nos beſtiaux étoient morts, ſans qu'il fut poſſible d'en acheter d'autres, parce qu'on vouloit de l'argent comptant pour cette marchandiſe, & nous n'en avions point. Cette perte nous empêchoit de faire la quantité de ſucre qu'on auroit pû faire, ſi nos affaires avoient été en meilleur état. D'ailleurs ce n'étoit que du ſucre brut, décrié pour ſa mauvaiſe qualité, & que la guerre avoit réduit à ſi bas prix, que le cent ne valoit que cinquante ou ſoixante ſols, pendant que les vivres & les autres denrées de France 1694.

1694. étoient à un prix excessif. Le baril de farine coûtoit quinze cens livres de sucre ; le baril de bœuf salé autant ; le baril de lard deux mille cinq cens livres ; la barique de vin trois mille livres & souvent davantage ; tout le sucre qu'on pouvoit fabriquer chez nous alloit à peine à cent trente mille livres, sur quoi il falloit entretenir les Négres, les bestiaux , le moulin , & les autres dépenses d'une habitation, & nourrir les Religieux qui y étoient, ce qui ne donnoit pas un petit embarras à ceux qui étoient chargez de ce soin , sans compter les inquiétudes qui accompagnent ceux qu'on poursuit pour le payement de très-grosses dettes.

Tel étoit l'état de nos affaires à la Martinique quand j'y arrivai. On en verra la différence quand j'en suis parti en 1705.

Le R. P. Caumels, Supérieur Géneral de nos Missions, & Préfet Apostolique, revint du Bourg de la Trinité un peu avant midi, il témoigna de la joye de notre arrivée, & nous fit beaucoup d'honnêteté. C'étoit un homme de mérite & de naissance ; son pere étoit Capitoul de Toulouse, allié à quantité de Maisons considérables , & entre-autres

à celle de M. le Commandeur de Guitaut. Il avoit été Prieur du Couvent de Toulouse, quoiqu'il n'eût encore que trente-cinq ans, après quoi il avoit été nommé Vicaire Géneral & Préfet Apostolique de nos Missions; on l'avoit flatté que cette derniere qualité étoit peu différente de celle des Vicaires Apostoliques, & il s'étoit imaginé sur cela que sa jurisdiction s'étendoit non-seulement sur les Religieux de son Ordre, mais encore sur les Jésuites, les Carmes & les Capucins, mais il s'étoit trouvé bien loin de son compte. Les Supérieurs de ces Religieux, à l'exception des Carmes, étoient munis de semblables pouvoirs, & n'eurent garde de le reconnoître. Ce fut le premier chagrin qu'il eut en arrivant, mais ce ne fut pas le moindre, puisque le dérangement de nos affaires temporelles, tant à la Martinique qui étoit accablée de dettes, qu'à la Guadeloupe qui venoit d'être pillée & désolée par les Anglois, qu'à Sainte Croix & à Saint Domingue, lui en fournissoient de bien plus considérables. 1694.

Après dîner il me mena dans sa chambre, où après que je lui eus rendu compte de ce que j'avois fait à la Rochelle pour notre embarquement; il me

1694. fit un ample détail de l'état de nos Missions, & des chagrins que cela lui donnoit, dont le plus grand étoit de n'avoir pas un Religieux de confiance qu'il pût mettre à la tête des affaires. Il me dit que ce qu'on lui avoit écrit, & qu'il avoit appris des Religieux avec lesquels j'étois venu, l'avoit déterminé à se servir de moi, & qu'il le feroit dès ce moment, si j'étois un peu plus instruit des manieres du pays, mais qu'en attendant, il me destinoit une Paroisse qui ne me donneroit pas beaucoup de fatigue, à condition que j'étudierois avec soin, comment les habitans se conduisoient dans le gouvernement de leurs habitations, de leurs Négres, de leurs manufactures, afin d'être bien-tôt en état de faire ce qu'il souhaittoit de moi. Quelque répugnance que j'eusse pour ces sortes d'emplois, qui entraînent avec eux une grande perte de tems, qui me détourneroient de mes études, & du motif principal qui m'avoit appellé aux Missions, je fus obligé de lui promettre ce qu'il voulut, & je puis dire lui avoir tenu parole trop exactement.

Le Dimanche septiéme Février je dis la Messe à notre Chapelle domestique, & je fis le Catéchisme à nos Négres;

le Pere Supérieur Géneral qui étoit pré- 1694.
ſent me témoigna qu'il étoit content, & que ma maniere d'enſeigner lui plaiſoit.

J'accompagnai enſuite le Pere Du-Mai à ſa Paroiſſe du Marigot, où il alla dire la Meſſe & prêcher; après la Meſſe on fit la Proceſſion ordinaire du Roſaire, parce que c'étoit le premier Dimanche du mois, qui eſt deſtiné à cette dévotion.

Je ne manquai pas de remercier M. le Comte de l'honnêteté qu'il avoit euë de nous renvoyer nos matelats avec une lettre ſi obligeante. Il me dit fort civilement, qu'il ne croiroit pas que nous lui euſſions pardonné la faute de ſes gens, ſi je ne lui en donnois une preuve en venant dîner chez lui. Nous en fîmes difficulté, parce que nous n'en avions pas demandé la permiſſion à notre Supérieur, il nous répondit qu'il s'attendoit bien à cette réponſe, mais qu'il y avoit pourvû, ayant envoyé pendant la Meſſe un de ſes Négres avec une lettre pour la demander, & nous préſentant en même-tems celle que lui écrivoit le Supérieur, qui nous laiſſoit une liberté toute entiere là-deſſus: nous acceptâmes ſon offre; M. de la Char-

Civilité des habitans.

1694. donniere, Capitaine de Milice du quartier, avec deux ou trois autres des principaux & leurs femmes furent du dîner, qui fut servi avec toute l'abondance & toute la politesse imaginable.

Ce fut à cette occasion que je fis connoissance avec M. de la Chardonniere; nous entrâmes chez lui en nous en retournant, & nous commençâmes à lier ensemble une amitié qui a duré jusqu'à sa mort.

Famille de Messieurs le Vassor.

M. de la Chardonniere étoit un des anciens habitans de l'Isle, son nom est le Vassor. Il avoit deux freres établis dans la même Isle. L'aîné étoit ce M. le Vassor, Conseiller au Conseil, dont l'habitation est à côté de celle de Madame la Marquise d'Angennes. Il étoit Capitaine de Milice du Fort Saint Pierre. Il étoit venu fort jeune aux Isles, s'étoit trouvé à la guerre contre les Sauvages, & aux entreprises que les François avoient faites sur les Anglois & sur les Espagnols: il avoit toujours servi avec distinction. Il avoit épousé une veuve riche, & le bonheur l'accompagna tellement, que peu d'années après il se vit en état de faire une sucrerie. Sa femme en mourant le laissa héritier & sans enfans. Monsieur le Vassor de la Chardon-

niere

niere Capitaine du Marigot qui étoit ſon 1694.
cadet, étoit venu aux Iſles quelques années après ſon aîné qui l'avoit d'abord employé ſur une de ſes habitations à côté de la nôtre, qu'il vendit enſuite au ſieur Birot de la Pomeraye, Notaire & Arpenteur Royal. Il lui fit épouſer la veuve d'un nommé Jolly, habitant du quartier, appellé le fond du Charpentier, laquelle étant morte quelque tems après leur mariage, elle laiſſa ſes biens à partager par moitié entre ſon mari & un fils qu'elle avoit eu de ſon premier lit. Le ſieur de la Chardonniere traita avec ce fils, & moyennant certaines conditions, il demeura maître de l'habitation où il étoit encore. J'ai connu le ſieur Jolly ſon beau-fils à la Guadeloupe, où il étoit établi au quartier de la pointe noire.

Monſieur de la Chardonniere étoit brave, civil, bon Chrétien, bon ami; il étoit riche & ſe faiſoit honneur de ſon bien, ſes enfans très bien élevés, & ſa maiſon une des mieux réglées de l'Iſle. Il avoit montré beaucoup de courage & de prudence dans une infinité d'entrepriſes ſur les ennemis où il s'étoit trouvé. Il eſt mort Lieutenant Colonel du Régiment de Milice de la Cabeſterre.

1694. Monsieur le Vassor se voyant riche, veuf, & Capitaine du Fort S. Pierre, fit un voyage à Paris, où il épousa une des filles du sieur le Quoy, Officier de l'Hôtel de Ville, & emmena en même-tems une des sœurs de sa femme pour la marier avec son frere la Chardonniere. Madame le Vassor étoit belle étant jeune, l'âge l'avoit fait grossir extraordinairement, & la lecture de quelques livres lui avoit tellement gâté l'esprit, qu'on disoit qu'elle étoit une copie assez achevée des Précieuses de Moliere. Monsieur le Vassor avoit eu plusieurs enfans de son second mariage, & entre autres une fille qui épousa en 1699. le Marquis de la Rosa, Vice-Amiral des Gallions d'Espagne. J'en parlerai dans un autre endroit.

Pour Madame de la Chardonniere, c'étoit une femme d'un très-bon esprit. Elle se piquoit de régularité & de politesse, & avec raison; car sa conduite étoit également sage, chrétienne & civile, son unique défaut étoit de parler beaucoup. Madame ***. & une certaine Madame ***. étoient les seules dans toute l'Isle qui pouvoient parler avec elle. Je me souviens qu'étant allé un jour chez elle avec le Pere Martelli,

nous y trouvâmes ces deux femmes ; 1694.
nous eûmes la patience de demeurer près d'une heure à les entendre parler toutes trois ſans avoir jamais pû trouver le moment de dire une ſeule parole. Je ſortis enfin avec Monſieur de la Chardonniere pour aller voir ſa ſucrerie, & quelque tems après le Pere Martelli ayant pris congé nous montâmes à cheval, & nous nous retirâmes : mais comme ce Pere aimoit à parler à peu près autant qu'une femme, il ne pût digerer le chagrin qu'il avoit eu de garder le ſilence pendant une ſi longue converſation. Il s'en plaignit dans quelques endroits, & ajoûtant quelque choſe de ſon invention, à la verité, qu'il pouvoit rapporter, il aſſura que ces trois Dames pour conſerver la paix & l'union qui étoient entr'elles, & ne pas s'interrompre, avoient fait apporter une bougie, & y avoient fiché des épingles à des diſtances égales, & que quand la flâme étoit arrivée à une épingle, celle qui tenoit le bureau le cédoit à une autre, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin de la bougie ; mais que comme il ne s'étoit point trouvé d'épingles pour lui, il avoit été obligé de faire ſa viſite ſans parler. Cette fable courut

1694. toute l'Isle, ce qui irrita étrangement ces trois Dames.

Messieurs le Vassor & la Chardonniere avoient encore un frere appellé François le Vassor de la Touche qui étoit venu aux Isles après ses deux aînez. Son inclination le portant plutôt à chercher les occasions de se signaler à la guerre, qu'à devenir un bon habitant comme ses freres, il fut un tems considérable sans songer à se faire un établissement. Il fit plusieurs voyages en course où il s'acquit de la réputation, & se trouva à toutes les expéditions qu'on fit contre les Caraïbes lorsqu'on se vit obligé par les massacres fréquens qu'ils faisoient des habitans, contre la foi de plusieurs accords qu'on avoit fait avec eux, de les détruire entierement ou de les chasser de l'Isle.

Famille de Monsieur de la Touche.

S'étant à la fin établi & marié il fut fait Capitaine des Milices de son quartier. Ce fut très-peu de tems après qu'il eut été élevé à cette Charge, que neuf cens habitans de la Martinique ne pouvant s'accoûtumer au gouvernement nouveau de la Compagnie de 1664. prirent les armes, & alloient faire soulever toute l'Isle, si le sieur de la Touche n'eût ramassé en diligence environ cin-

quante habitans braves & fidéles, à la tête desquels il attaqua ces révoltés avec tant de bravoure & de prudence, que les ayant défaits & mis en fuite, il les força de rentrer dans leur devoir & d'obéïr, & dissipa ainsi cet orage qui auroit infailliblement entraîné la perte de la Colonie, & la ruine de la Compagnie. Cette action de valeur qui marquoit en même-tems sa fidélité pour son Prince, & sa sagesse, lui acquit l'estime des Gouverneurs géneraux & particuliers des Isles : de sorte que l'Isle de saint Christophle étant sur le point d'être attaquée par les Anglois qui avoient réuni toutes leurs forces pour détruire cette florissante Colonie, & ruiner ensuite toutes les autres; Monsieur de Clodoré, Gouverneur de la Martinique, crut qu'il n'y avoit personne dans son Gouvernement plus capable d'être à la tête du secours qu'il y envoyoit, que le sieur de la Touche. Il lui donna donc cent cinquante braves de son Isle qui ne contribuerent pas peu aux avantages que l'on remporta sur les Anglois. 1694.

Il se trouva à la prise d'Antigues sous le même Monsieur de Clodoré, à celles de S. Eustache & de Corossol ou Curacao, & à celle de Tabac.

1694. Il fut envoyé par le sieur de Baas, Gouverneur Géneral des Isles, pour voir de quelle maniere on pourroit s'emparer de Sainte Foy, dans la terre ferme de l'Amérique, place également riche & importante, & il s'acquitta si bien de cette dangereuse commission, que cette conquête étoit infaillible, selon les mesures qu'il avoit prises, si des raisons de conséquence, qui ne sont point de ces Mémoires, n'avoient obligé nos Géneraux de se désister de cette entreprise.

Le Comte de Blenac, aussi Gouverneur géneral des Isles, lui donna deux cens hommes pour tenter la conquête de l'Isle de la Trinité ; il y fut, fit sa descente avec succès, poussa vivement les Espagnols, & s'empara des postes les plus avantageux pour se rendre bien-tôt maître de la Forteresse ; mais ayant eu le genoüil fracassé d'un coup de mousquet, ses gens perdirent courage, & se rembarquerent.

Le sieur de la Touche s'acquit encore beaucoup de gloire en 1693. lorsque les Anglois attaquerent la Martinique. Il fit des merveilles à la tête des Milices qu'il commandoit.

Quoiqu'il fût âgé de soixante - dix ans, il vouloit courir au secours de la

Guadeloupe quand elle fut attaquée par 1694.
les Anglois en 1703. & il fallut que le Gouverneur géneral & l'Intendant employaſſent toute leur autorité pour le retenir à la Martinique ; auſſi-bien qu'en 1706. lorſque Meſſieurs de Chavagnac & d'Iberville allerent prendre les Iſles de Nieues & de S. Chriſtophle. Il avoit dans ces deux expéditions deux enfans & trente-deux neveux.

Le Roi, pour récompenſer ſes longs ſervices & ſon inviolable fidélité, le nomma Colonel d'un des quatre Régimens de Milice qu'on fit à la Martinique en 1705. & Capitaine géneral Garde-Côte du Croiſic le 27 Novembre 1706. Il lui donna des Lettres de Nobleſſe au mois de Décembre de la même année, qui furent enregiſtrées au Parlement le 25 Janvier ſuivant, & confirmées par d'autres Lettres du Roi à préſent régnant, le 15 Octobre 1716.

Il a eu pluſieurs enfans de ſon mariage avec Marie-Magdelaine Dorange, fille de ce brave Dorange dont la mémoire ſera toujours très-précieuſe aux habitans des Iſles, qui fut tué en 1674. lorſque les Hollandois attaquoient le Fort Royal.

L'aîné Charles Lambert le Vaſſor de

1694. la Touche, Ecuyer, Lieutenant géneral Garde-Côte du Croisic, & Lieutenant Colonel du Régiment de Milice de son pere.

Le second, Charles-François le Vassor de Beauregard, Ecuyer. Après avoir été Garde de la Marine, & Lieutenant d'une Compagnie du même Corps; il s'est établi à la Martinique, où il est Capitaine de Cavalerie.

Le troisiéme, Alexandre le Vassor de Longpré, Ecuyer, est Ayde Garde-Côte du Croisic.

L'aînée de ses deux filles, Marie le Vassor a épousé Robert Giraud, Ecuyer, Sieur du Poyet, Chevalier de S. Louis, & Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine.

Et la seconde, Marie Rose, a épousé Loüis de Carquerei, Ecuyer, sieur de Valmeniere, Chevalier de saint Loüis, Lieutenant de Roi, Commandant au Fort Royal de la Martinique.

J'aurai occasion de parler de ces deux Messieurs dans d'autres endroits.

Ce que je puis dire à présent des enfans du sieur de la Touche, c'est qu'ils n'ont point dégeneré des vertus de leur pere. Ils se sont trouvez dans toutes les occasions où il y alloit du service du Roi,

& de la conſervation des Colonies, & où 1694.
il y avoit de la gloire à acquerir, & ils s'y ſont toujours diſtinguez. Et les filles imitent de près leur mere, que l'on peut regarder comme un modéle excellent de toutes les vertus convenables à ſon ſexe.

Puiſque je ſuis ſur le chapitre de cette famille, il faut achever d'écrire ce que j'en ſçai.

Meſdames le Vaſſor & la Chardonniere avoient une ſœur & deux freres. Cette ſœur vint à la Martinique en 1698. c'étoit une petite boiteuſe fort ſpirituelle, qu'un long ſéjour dans les Couvents n'avoit pû engager à prendre le voile, elle ne laiſſoit pas d'être dévote, en attendant quelque occaſion de mariage.

A l'égard des deux freres, le ſieur le Quoy l'aîné vint aux Iſles un peu après la paix de Riſvick. Il avoit été Garçon Major dans le Régiment d'Alſace, mais il avoit oublié le mot de Garçon pendant le voyage, & avoit paru comme Major réformé de ce Régiment. On connoiſſoit aiſément qu'il étoit frere des femmes dont j'ai parlé ci-devant, car il ne déparloit point, & quelque nombreuſe que fut une aſſemblée, il tenoit le bureau

1694. ſans que perſonne eût la peine d'ouvrir la bouche. Quelques mois après ſon arrivée, on lui fit épouſer la veuve d'un Capitaine d'un quartier, appellé le Carbet, il eut en même-tems la Compagnie du défunt, parce qu'on fut bien aiſe de mettre dans nos Milices un Officier comme lui.

Le ſieur le Quoy ſon cadet vint aux Iſles en 1703. c'étoit un homme fort poſé, qui avoit paſſé toute ſa vie dans des bureaux & dans le commerce. J'ai appris qu'il avoit été fait Lieutenant du Juge Royal dans un Siége nouveau qu'on a établi au Bourg de la Trinité.

Au reſte, je ſuis obligé de dire ici que les familles nombreuſes de Meſſieurs le Vaſſor ſont compoſées de très honnêtes gens. L'aîné étoit attaché aux Jéſuites. Le cadet étoit ami intime de notre Miſſion; & le plus jeune étoit le pere & le bienfaicteur des Capucins.

Le Lundi 8 Février le Pere Martelli revint de ſa Paroiſſe de la Trinité que le Supérieur Géneral lui avoit donnée, elle eſt éloignée de deux lieuës du fond S. Jacques. Il paroiſſoit fort content de ſon poſte, à l'exception de deux choſes; l'une que la maiſon Curiale étoit trop éloignée de l'Egliſe, & l'autre que les

Soldats que l'on avoit logez depuis quel- 1694.
que tems sur la pointe où sa maison étoit bâtie, étoient continuellement dans sa cuisine, sous prétexte de se servir de son four en attendant qu'ils en eussent un autre pour leur usage; cela leur facilitoit le moyen d'emporter tout ce qu'ils trouvoient sous leur main. La suite a fait connoître qu'il avoit raison de se plaindre de ce voisinage.

Monsieur de la Chardonniere nous vint rendre visite le même jour avec Messieurs Jaham, Le Conte & Desfontaines; tous trois étoient Créoles, c'est-à-dire, nez dans le païs. Le sieur Le Conte étoit Lieutenant de Milice du Fort saint Pierre, les deux autres étoient Lieutenant & Enseigne de la Compagnie de Monsieur la Chardonniere.

Le Mardi j'accompagnai notre Supérieur géneral chez Messieurs de Jorna & Laquant, & chez Madame & Mademoiselle de Lacalle sa fille.

Le Jeudi j'allai rendre visite à Monsieur de la Chardonniere, & aux autres qui m'étoient venus voir, & au retour j'entrai chez le sieur Gabriel Raffin notre voisin, il étoit Nantois, Tonnelier de son métier, mais il l'avoit quitté depuis long-tems; & après avoir été Marchand

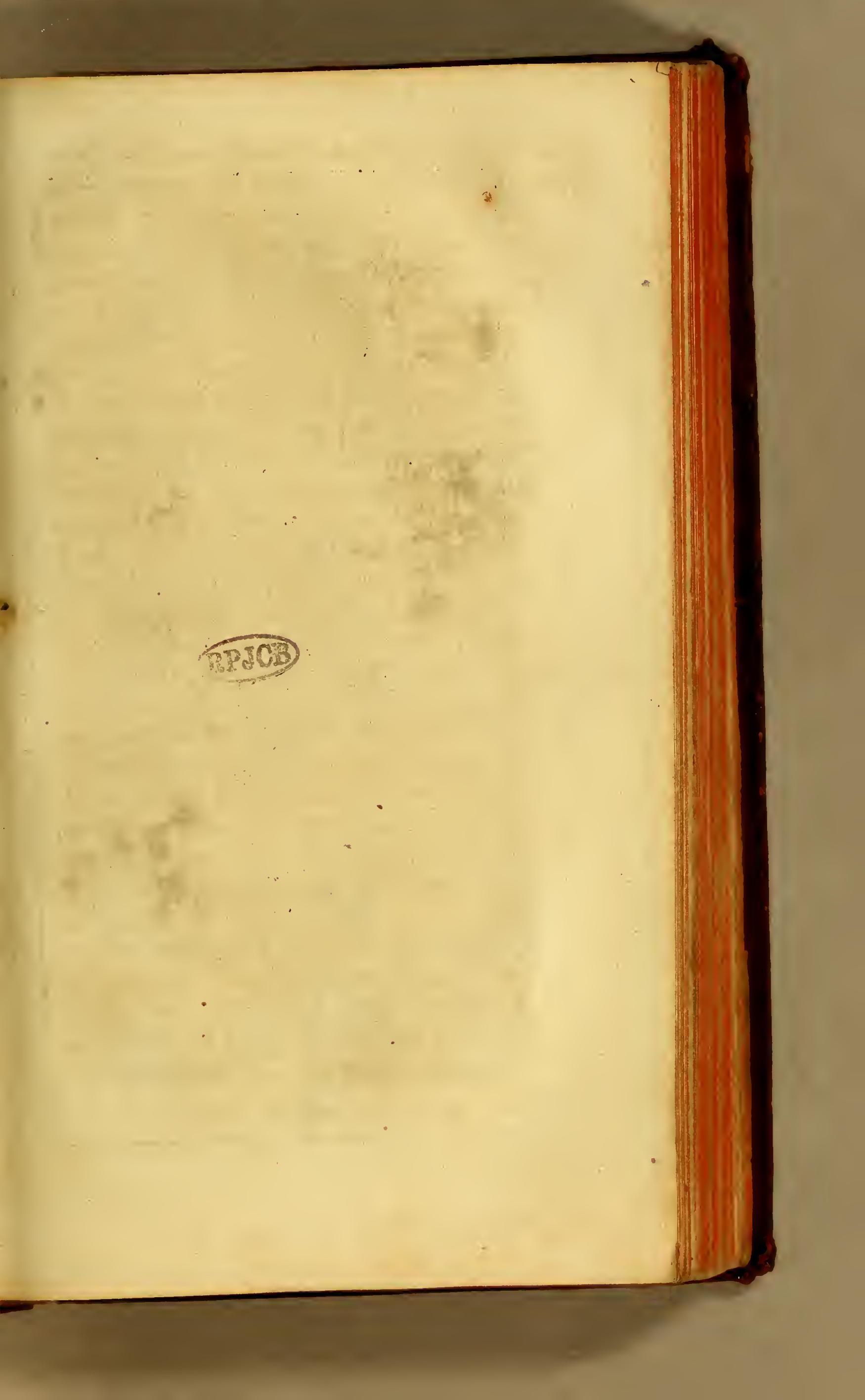
1694. au Fort ſaint Pierre, il avoit acheté l'habitation où il demeuroit, qu'on appelle le Pain de ſucre à cauſe d'un iſlet ou rocher qui y eſt joint, qui étant regardé d'un côté repréſente un pain de ſucre, qui donne le nom à tout ce quartier-là. Le ſieur Raffin cultivoit une cacoyere, & travailloit à établir une Sucrerie ; il entretenoit auſſi un nombre de chevres ou cabrittes ſur le Pain de ſucre, qui étoient très-bonnes, & qui auroient multiplié à merveilles ſans les Négres Marons qui tendoient des attrapes pour les dérober.

Le Pain de ſucre.

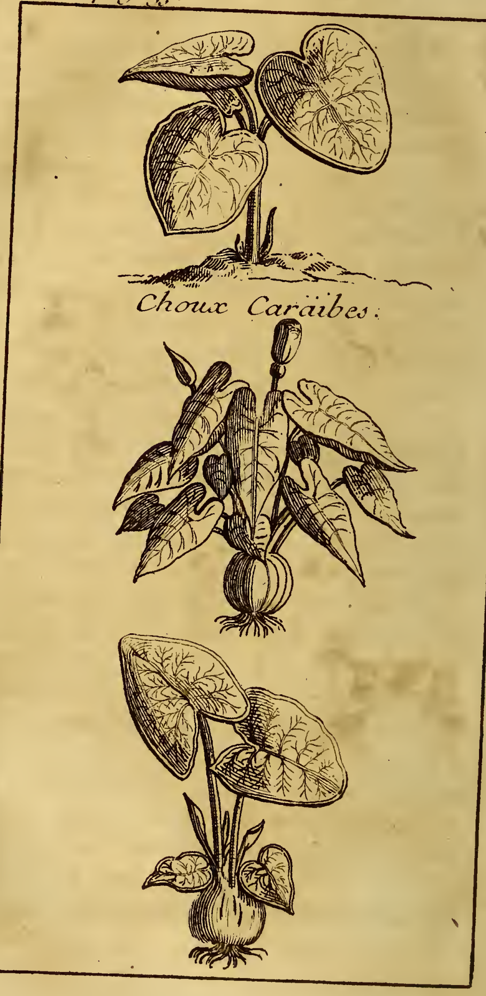
Ce qu'on appelle Négres Marons.

On appelle Marons les Négres fugitifs qui ſe ſauvent de la maiſon de leur Maître, ou pour ne pas travailler, ou pour éviter le châtiment de quelque faute qu'ils ont faite, ils ſe retirent pour l'ordinaire dans les bois, dans les falaiſes ou autres lieux peu frequentez, dont ils ne ſortent que la nuit pour aller arracher du manioc, des patates, ou autres fruits, & voler quand ils peuvent des beſtiaux & des volailles.

Ceux qui les prennent & les remettent à leurs maîtres, ou dans les priſons, ou entre les mains des Officiers des quartiers ont cinq cens livres de ſucre de récompenſe. Quand on les ſurprend dans


RPJCB

Tom. 1. pag. 133.



les bois, ou en volant, on peut tirer 1694.
deſſus, s'ils ne veulent pas ſe rendre, ſi on les prend après les avoir bleſſés, pourvû que ce ne ſoit pas mortellement, on a la même récompenſe. Si on les tuë on en eſt quitte en faiſant ſa déclaration à l'Officier du quartier, ou au Greffe de la Juriſdiction, & en l'affirmant par le ſerment.

Il eſt de ces Négres Marons qui demeurent les années entiéres dans les bois & dans les montagnes qui ſont au milieu de l'Iſle, pour peu qu'ils ſoient pratiques du païs ils trouvent abondamment de quoi vivre, parce qu'ils ne manquent pas dans les bois d'ignames & de choux caraibes ſauvages ni de choux palmiſtes. Ils pêchent à la main dans les rivieres, ils prennent de gros lézards, des crabes & des tourlourous tant qu'ils veulent. Et dans les Iſles de la Grenade & de la Guadeloupe, ils ne manquent pas de certains animaux qu'on appelle des Tatous & des Agoutils. J'expliquerai toutes ces choſes dans la ſuite.

Je ne trouvai plus le Pere Martelli à mon retour, il étoit retourné à ſa Paroiſſe ſur l'avis qu'il avoit eu qu'il y avoit un malade au cul-de-ſac Robert, éloigné de la Trinité de quatre lieuës.

1694. Car en ce tems-là le Curé de la Trinité étoit chargé du soin du cul-de-sac Robert, du cul-de sac François, & des autres quartiers jusqu'à la pointe des Salines, de maniere que cette Paroisse avoit plus de quinze lieuës d'étenduë, on l'a depuis partagée en trois Paroisses.

## CHAPITRE VI.

*L'Auteur est envoyé desservir la Paroisse du Macouba. Description du quartier, des bêtes rouges, & des chiques.*

LE Samedi 13 Février, le Supérieur Géneral me donna la Paroisse du Macouba, qui est à quatre lieuës à l'Oüest du fond S. Jacques. On me donna un Négre pour me servir appellé Robert Popo, âgé de quinze à seize ans, avec un cheval nommé Corosol, parce qu'il venoit d'une Isle qui porte ce nom, qui est habitée par les Hollandois. Les Géographes l'appellent Curacao. On me pourvût aussi d'un pain & d'une bouteille de vin. Le Supérieur géneral se remettant à la Providence, & à mon sçavoir faire pour mon entretien & ma

nourriture juſqu'à ce que le Supérieur 1694.
particulier y eût pourvû.

Le Négre qu'on m'avoit donné étoit créolle, il avoit déja ſervi d'autres Curés, il connoiſſoit le quartier où j'allois, il parloit François, & d'ailleurs j'étois déja accoûtumé au baragoüin ordinaire des Négres.

Je partis immédiatement après dîner. Je paſſai à la grande Ance, je trouvai le Pere Imbert à la porte de ſon Egliſe. J'allai le ſaluer & lui demander ſon amitié ; il m'embraſſa, me combla de civilitez, rejetta ſur ſon Négre ce qui étoit arrivé quand nous étions paſſez ; il m'obligea de m'aller rafraîchir chez lui, où il vouloit me retenir juſqu'au lendemain que je pouvois aller dire la Meſſe à la Paroiſſe qui m'étoit deſtinée. Nous devînmes bons amis dès ce moment, & nous l'avons toujours été depuis. A la fin je montai à cheval pour continuer mon voyage.

Après que j'eus paſſé la riviere Capot, j'entrai dans la Savanne du ſieur Courtois ; je vis en paſſant ſa Sucrerie. Je trouvai enſuite la Savanne de Monſieur Pocquet. Ces deux habitations ſont dans un plat pays & uni, élevé de trois à quatre toiſes au-deſſus de la mer. Ce terrain

1694. a près de deux lieuës d'étenduë depuis la mer jusques au pied des montagnes, où il se termine avec une pente presque insensible. L'habitation du sieur Courtois a six à sept cens pas de largeur ; celle de Monsieur Pocquet en a douze cens, avec trois Sucreries.

Le pays depuis la riviere Capot, où commence la Paroisse de la Bassepointe jusqu'à la grande riviere qui sépare celle du Macouba de la Paroisse du Prêcheur, desservie par les Jésuites, est sans contredit le plus beau pays, le meilleur, & le plus assûré de toute l'Isle. Les habitations sont presque toutes séparées les unes des autres par des petites rivieres ou des ravines profondes qui rendent à la verité les chemins difficiles, mais qui sont des bornes fort commodes pour les terres, & des retranchemens bien faciles à garder dans un tems de guerre pour empêcher les ennemis qui auroient fait descente dans un quartier, de se rendre maîtres des autres & de les piller.

J'arrivai à la Bassepointe une heure avant le coucher du soleil ; je demandai à voir le Pere Charles Breton qui en étoit Curé ; mais ne l'ayant pas trouvé chez lui, je chargeai son Négre de lui faire mes complimens, & de lui dire

que j'étois destiné pour servir la Paroisse 1694.
du Macouba ; j'y arrivai enfin. Je vis auprès de l'Eglise une petite maison de planches de seize pieds en quarré avec un petit appenti à côté, accompagné d'une autre petite maison couverte de paille avec un four. Je conjecturai que l'une étoit la maison du Curé & l'autre sa cuisine. Le maître d'Ecole logeoit au bord de la mer, il avoit la clef de la maison ; parce qu'il y avoit quelques mois que cette Paroisse étoit sans Curé, & c'étoit le Pere Breton qui la desservoit avec la sienne.

Une Négresse d'une Sucrerie qui étoit dans la Savanne où l'Eglise & le Presbytere sont bâtis, vint à moi, & me dit de faire sonner la cloche pour appeller le maître d'Ecole, qui vint quelques momens après. Il apporta les clefs de l'Eglise & du Presbytere, & se disposoit à m'aller chercher des œufs pour mon souper quand le Marguillier de la Paroisse arriva. Il avoit entendu sonner, & il étoit venu pour s'informer de ce qu'il y avoit de nouveau. Il me fit bien des honnêtetez, & me pria de venir souper & coucher chez lui, & d'y prendre mon logement jusqu'à ce qu'on eût accommodé le Presbytere.

1694. Ce prélude de réception me fit plaisir. J'acceptai le parti avec joye. Je montai sur mon cheval & lui sur le sien, & nous descendîmes pour gagner le bord de la mer. J'avouë que cette descente me fit peur, & je croi, à mon cheval aussi. C'étoit un chemin étroit, taillé dans un rocher de plus de quarante-cinq toises de haut, où l'on se seroit rompu le col mille fois si le cheval étoit venu à s'abattre. Je voulois mettre pied à terre, mais le Marguillier m'en empêcha, en m'assurant que les chevaux du pays étoient faits à ces sortes de descentes, & que je n'y aurois pas passé trois ou quatre fois, que je n'y penserois plus.

Il y avoit au bord de la mer la maison du maître d'Ecole, celle d'un Chirurgien, & quelques magazins où les habitans du quartier renfermoient leurs sucres & autres marchandises en attendant que les barques les vinssent chercher. Nous entrâmes dans une large ouverture que deux falaises escarpées & coupées présqu'à plomb laissent entr'elles, c'est dans cette espace que coule la riviere du Macouba. On trouve sous ces falaises de grandes voutes comme des arcades naturelles avec des trous ronds dans leurs cintres qui percent fort avant, qui paroif-

ſent comme des tuyaux de cheminées. 1694.
Je n'ai jamais pû découvrir comment ces trous ſe ſont faits ; car il n'y a pas d'apparence que ce ſoient des racines d'arbres qui les ayent faits, vû qu'ils ſont dans un rocher vif ſur lequel il y a plus de vingt-cinq toiſes de terre, ou de pierre de hauteur. La riviere du Macouba a environ quarante pieds de large, & ordinairement deux pieds d'eau. Le chemin de l'autre côté de la riviere me parut bien plus aiſé & plus beau, bien que le morne ſoit auſſi haut, mais il eſt bien plus long, auſſi a-t'il été pratiqué dans la pente du morne. Nous arrivâmes à la maiſon du Marguillier. Il s'appelloit Monſieur Dauville. Il étoit de Normandie, ci-devant Premier Capitaine de Milice de Marie Galante, honnête homme, fort civil, ſçachant parfaitement bien vivre, auſſi l'avoit-il appris chez Monſieur de Champigny, Conſeiller d'Etat, dont il avoit été Maître d'Hôtel. Ce Seigneur l'avoit mis auprès du Marquis de Themericourt, ſon beau-fils, lorſqu'il vint aux Iſles pour partager le Marquiſat de la Guadeloupe avec Monſieur Houel ſon oncle. Monſieur de Themericourt ayant été pourvû du Gouvernement de Marie Galante, le ſieur Dau-

1694. ville l'y suivit, & s'y établit, il épousa ensuite une femme de chambre de son ancienne maîtresse Madame de Champigny, mais cette femme ne s'accommodant pas à l'air du pays, & ne sympatisant pas trop avec l'humeur de son mari, revint en France au bout de quelques années, & s'établit à Honfleur, d'où elle étoit. Le sieur Dauville étoit devenu un des plus aisez de Marie Galante, il y faisoit la fonction de Major; mais cette pauvre Isle ayant été saccagée deux fois par les Hollandois, & enfin prise en 1692. par les Anglois, qui eurent la cruauté de pendre à la porte de l'Eglise vingt-trois habitans qui s'étoient venus rendre, ou qui ètoient prisonniers de guerre, le sieur Dauville seroit enfin tombé entte leurs mains, & auroit eu le même sort, si Monsieur de Condrington, Géneral des Isles Angloises sous le vent, ne fût arrivé, & n'eût ôté le commandement à un certain brutal qui commandoit les Anglois. Ce Géneral qui connoissoit le mérite de M. Auger qui étoit Gouverneur de l'Isle, & qui admiroit le courage & la prudence qu'il avoit fait paroître en se défendant avec une poignée de gens contre des troupes aussi nombreuses que les siennes, lui

envoya un Trompette pour lui dire, qu'il 1694.
avoit acquis assez de gloire dans la vigoureuse défense qu'il avoit faite, qu'il ne falloit pas pousser les choses à bout, qu'il étoit tems de se rendre, & que pour lui montrer l'estime qu'il faisoit de son mérite, il le laissoit maître des conditions du Traité. Monsieur Auger qui n'avoit plus avec lui qu'environ soixante ou soixante & dix hommes, & qui commençoit à manquer de vivres & de munitions, accepta le parti. Il vint trouver le Géneral Condrington, qui, après l'avoir fort loué de sa bravoure, le fit transporter à la Martinique avec les gens armez qui étoient venus avec lui. Le Géneral Anglois se retira à Antigues, après avoir ruiné un petit Fort qui étoit auprès du Bourg dont on avoit brûlé les maisons quand les Anglois avoient fait leur descente.

Ce fut ainsi que le sieur Dauville vint à la Martinique à la suite de son Gouverneur ; il avoit sauvé quelques Négres & caché quelques effets qu'il fit venir à la Martinique ; cela lui donna moyen d'acheter la moitié de l'habitation, où il étoit à moitié profit & moitié perte avec M. Roy, pere de celui avec qui j'étois venu de France.

1694. Quand les habitans craignent d'être pillez par les ennemis, voici de quelle maniere ils cachent ce qu'ils veulent ſauver.

Si ce ſont des choſes qui peuvent réſiſter à l'humidité, comme de la vaiſelle, des ferremens, des uſtanciles de cuiſine, des barils de viande, de vin, d'eau-de-vie. On fait une foſſe au bord de la mer de huit à dix pieds de profondeur, afin que les ſoldats ſondans avec leurs épées, ne puiſſent pas atteindre juſqu'à ſentir quelque choſe plus dur que le ſable ordinaire. Après qu'on a mis dans la foſſe ce qu'on veut cacher, & qu'on l'a remplie du même ſable, on jette dans la mer ce qu'il y a de ſurplus afin qu'il ne paroiſſe point d'élévation ſur le terrain. On y jette auſſi de l'eau pour le rendre plus ferme, & on a ſoin ſur toutes choſes de s'aligner à deux ou trois arbres des environs, ou à quelques groſſes roches, afin de retrouver enſuite plus aiſément ce qu'on a caché, en s'alignant aux mêmes marques.

Comment les habitans cachent leurs effets dans le tems de la guerre.

Quand on ne peut tranſporter ſes effets au bord de la mer, on fait des trous en terre dans un terrain ſec, ou dans des cannes; ſi c'eſt dans une ſavanne, il faut lever adroitement la premiere

terre, comme on la leve quand on cou- 1694.
pe du gazon, après quoi on met des toiles autour du lieu où l'on veut creuser, sur lesquelles on pose la terre que l'on tire du trou que l'on fait afin qu'elle ne se répande point sur les herbes des environs : on doit faire le trou le plus étroit que l'on peut par son entrée, & l'élargir par le bas; après qu'on y a mis ce qu'on veut cacher, on le remplit de terre que l'on foule bien; on y jette de l'eau; on moüille aussi le gazon ou les cannes que l'on a levées, & après les avoir remis le plus adroitement que l'on peut en leur place, on porte loin de-là la terre qui est restée, & on arrose la terre des environs & les herbes qui ont été foulées, afin de les faire reverdir. Quant aux toiles, dentelles, étoffes de soye, papiers, & autres choses qui craignent l'humidité, on les met dans de grands coyemboucs : ce sont de grosses callebasses d'arbres que l'on coupe à la quatriéme ou cinquiéme partie de leur longueur, on couvre cette ouverture avec une autre calebasse, & ces deux piéces sont jointes ensemble avec une ficelle de mahot ou de pite, à peu près comme le dessous d'un encensoir est joint à son dessus;

Coyembouc, ce que c'est & sa figure.

1694. ces deux morceaux de calebasse ainsi ajustez, s'appellent un coyembouc : ce mot aussi-bien que l'invention, vient des Sauvages. Quand le coyembouc est rempli de ce qu'on y veut mettre, on serre le couvercle avec la corde, & on l'attache entre les branches des chataigniers ou des arbres à grandes feüilles, qui ordinairement sont environnez de liannes. On fait passer par-dessus le coyembouc quelques liannes dont on tresse un peu les bouts par-dessus, ce qui le cache si bien, qu'il est impossible de l'appercevoir, & les feüilles qui le couvrent empêchent la pluye de tomber dessus & d'y causer la moindre humidité. C'est ainsi que les habitans sauvent leurs meilleurs effets, mais il faut cacher son butin soi-même, & sans témoins ; du moins sans témoins Négres, parce que s'ils viennent à être pris, les ennemis ne manquent jamais de leur donner la gêne pour les obliger à découvrir le butin de leur maître ; ou bien il arrive quelquefois que pendant que les maîtres sont à se battre, les esclaves volent ce qui a été caché ; de sorte qu'on ne peut trop prendre de précaution à cet égard.... Cette digression m'a éloigné de mon sujet que je reprends.

Nous

Nous arrivâmes donc à la maison de M. Dauville : il avoit pris une seconde femme depuis quelques mois, sur un faux avis qu'il avoit eu de la mort de la premiere. Je fus parfaitement bien reçû de toute cette famille ; on se mit aussitôt à préparer le souper, & un lit pour me reposer. Nous soupâmes parfaitement bien, & après quelques momens de conversation je me couchai. 1694.

Le Dimanche quatorziéme M. Dauville envoya des Négres dès le point du jour pour avertir les habitans qu'il étoit arrivé un nouveau Curé, & d'autres pour nétoyer le Presbytere & la cuisine. Après que j'eus dit mon Breviaire, je montai à cheval pour me rendre à l'Eglise accompagné de M. Dauville. Je la trouvai bien propre, elle venoit d'être achevée. Le Chœur, ou plutôt le Sanctuaire étoit de maçonnerie avec une corniche de pierres de taille ; il y avoit à côté une porte pour entrer dans la Sacristie qui étoit projettée, & deux fenêtres. Ce Sanctuaire avoit vingt pieds de profondeur sur vingt-quatre de large, qui étoit la largeur de tout le reste de l'Eglise, dont la longueur étoit encore de soixante pieds, avec deux Chapelles de seize pieds en quarré qui faisoient la

Eglise Paroissiale du Macouba.

1694. croiſée ; le tout de bois avec des baluſtres tout autour qui ſervoient de fenêtres. Cette Egliſe étoit dédiée à ſainte Anne, dont le tableau étoit ſur le grand Autel : la Chapelle à main droite étoit dédiée au Roſaire, & celle de la gauche à ſaint Antoine de Padouë. Celle-ci ſervoit de Sacriſtie en attendant que celle qu'on avoit projettée fut faite ; le confeſſionnal étoit dans l'autre. Après que j'eus adoré le ſaint Sacrement & conſideré l'Egliſe, je fus au Preſbytere où les habitans ne manquerent pas de me venir ſaluer à meſure qu'ils arrivoient, & de m'offrir leurs maiſons avec tout ce dont j'avois beſoin, me priant d'en uſer avec toute ſorte de liberté.

Je puis aſſurer, & je ſuis obligé de rendre cette juſtice aux habitans de la Paroiſſe du Macouba, que je n'ai jamais vû de gens plus diſpoſez à faire du bien à un Curé, ni qui le fiſſent de meilleure grace. M. Adrien-Michel Capitaine du quartier fut un des premiers à venir me rendre viſite & à m'offrir ſa maiſon, & tout ce qui dépendoit de lui, & quoique dans la ſuite mon devoir m'ait quelquefois obligé de le faire ſouvenir du ſien, cela n'a jamais empêché

qu'il ne m'ait été très-affectionné, & 1694.
qu'en toutes les occasions il ne m'ait donné des preuves d'une sincere amitié. Il dit à M. Dauville qu'il n'étoit pas juste qu'il fût chargé du soin de l'Eglise & du Curé, qu'il lui laissoit l'Eglise, mais que pour le Curé il vouloit s'en charger ; qu'aussi-bien sa maison étoit trop petite pour sa famille & pour moi, & que jusqu'à ce qu'on eût accommodé la mienne, il esperoit que je ne logerois point chez d'autres que chez lui. Comme tout le monde me demandoit la même chose avec instance, je crus devoir préférer le Capitaine, & j'acceptai son offre pour quelques jours, pendant que je ferois accommoder ma maison.

On me dit que mon voisin le Pere le Breton s'étoit accommodé de plusieurs meubles du Presbytere, que je devois lui demander : & on m'assura que si je voulois demeurer dans la Paroisse, on me feroit augmenter & accommoder ma maison comme je le jugerois à propos. Je remerciai mes nouveaux Paroissiens de leurs offres, les priant pourtant de s'en souvenir après Pâques, jugeant que j'avois besoin de ce tems-là, afin qu'ils me connussent & qu'ils vissent si

1694. je méritois les honnêtetez qu'ils vouloient me faire.

Le Sacristain vint nous avertir qu'il étoit tems de commencer le Service. J'allai à l'Eglise avec tous ceux qui étoient à mon Presbytere. Je fis l'Eau-benite & la donnai au peuple. On me fit excuse de ce que personne n'avoit préparé du pain pour benir, parce qu'on ne croyoit pas avoir de grande Messe ce jour-là. Je dis la Messe qui fut chantée par le Sacristain, qui faisoit aussi l'office de Chantre, & par tous les autres habitans, étant assisté à l'Autel de deux enfans bien instruits, revêtus de soutanes rouges, avec des surplis fort propres. Après l'Evangile je montai en Chaire, & je prêchai sur ces paroles de l'Evangile du jour, qui étoit le Dimanche de la Sexagésime. *Semen est verbum Dei.* Je priai à la fin du Sermon tous les habitans qui avoient des enfans à instruire pour la premiere Communion, ou des Négres adultes qui ne fussent point baptisez, de m'en donner une liste afin que je pusse prendre le tems nécessaire pour les instruire, & les disposer à recevoir ce Sacrement dans les deux semaines de Pâques. Je les priai encore de me faire avertir dès qu'ils au-

roient des malades , ſans s'embarraſſer 1694.
qu'il fut jour ou nuit, beau ou mauvais tems, les aſſurant que je ſerois toujours prêt à leur rendre ſervice dès que je ſerois appellé ; que j'aurois ſoin de les avertir quand les affaires m'obligeroient de m'abſenter de la Paroiſſe, & que le Sacriſtain ſeroit toujours informé de l'endroit où je ſerois , afin qu'on pût m'envoyer chercher.

Je remarquai que ce diſcours fit plaiſir à tout le monde. J'achevai la Meſſe, après laquelle je fis un Baptême. Je trouvai à la porte de l'Egliſe tous mes Paroiſſiens qui me firent de grands remerciemens des offres & des promeſſes que je leur avois faites. Ils m'aſſurerent qu'ils obſerveroient ponctuellement ce que je déſirois d'eux ; qu'ils donneroient à mon Sacriſtain les noms de leurs enfans & de leurs Négres, & qu'ils me les envoyeroient pour les inſtruire, quand je l'ordonnerois, & qu'à l'égard des malades, ils prendroient leurs meſures pour ne me pas incommoder.

La plûpart me conduiſirent au preſbytere, où pendant que je prenois du chocolat que M. Dauville avoit eu ſoin de faire apprêter, M. Michel les engagea de convenir de l'aggrandiſſement

1694. de mon Presbytere, de ma cuisine & de mon jardin, que l'on fermeroit avec des palissades de bois lezard. Ces Messieurs convinrent de tout, & résolurent que l'on se serviroit des matériaux de l'ancienne Eglise qui étoit encore sur pied, pour les augmentations que l'on proposoit, & que pour les planches, les essentes, les autres bois nécessaires, & le payement & nourriture des ouvriers, on feroit une quête chez tous les habitans. M. Michel, pour donner l'exemple, promit quelques bois & quarante écus; ceux qui étoient présens se cottiserent aussi-tôt fort généreusement. Mais comme tous les Paroissiens n'y étoient pas, on résolut de les assembler le premier Dimanche de Carême. Nous montâmes ensuite à cheval pour aller dîner chez M. Michel, qui pria M. Dauville, M. Sigoloni son Enseigne, & deux ou trois autres de venir me tenir compagnie. Il prit mon cheval & me fit monter sur le sien qui étoit fait aux passages difficiles des ravines, afin que je ne courusse aucun risque.

La descente du Macouba m'avoit fait peur le jour précédent; mais j'étois alors monté sur un cheval qui étoit accoûtumé à ces montées & ces descen-

tes, & qui s'en tiroit comme s'il eût 1694.
été dans un plat pays. Après que nous eûmes passé l'habitation de M. Dauville, nous trouvâmes une riviere ou ravine une fois plus profonde & plus difficile que celle du Macouba. Le chemin taillé en zigzag dans la falaise & dans le rocher, présentoit d'un côté un mur à plomb, & de l'autre un précipice épouventable. Ce chemin n'avoit que sept à huit pieds de large & en beaucoup d'endroits il n'en avoit que cinq. Si j'avois été sur mon cheval, il n'y a point de doute que j'aurois eu grand peur, & que j'aurois mis pied à terre; mais celui que je montois y étoit tellement accoûtumé, qu'il descendoit ces mornes & les grimpoit comme un liévre. Outre cette ravine, nous en trouvâmes encore deux autres avant d'arriver à l'habitation de M. Michel; quoiqu'elles fussent très-profondes, elles ne me paroissoient rien en comparaison de celle que nous venions de passer.

Nous arrivâmes à la maison de M. Michel, son épouse que sa grossesse avoit empêchée de venir à la Messe, nous reçût très-civilement. Le couvert étoit mis; on servit presqu'aussi-tôt

1694. que nous fûmes arrivez. Nous n'avions pas encore achevé la soupe, qu'un Négre vint avertir que le P. Breton paroissoit dans la savanne. On apporta un couvert pour lui; il arriva un moment après. Je fus le recevoir, l'embrasser, & lui témoigner le plaisir que j'avois d'être son voisin: il me fit mille amitiez & se mit à table. Nos Messieurs ne manquerent pas de lui dire de quelle maniere j'avois prêché, combien toute la Paroisse en étoit contente, & la résolution qu'on avoit prise d'aggrandir mon Presbytere & mon jardin, & de me donner toute la satisfaction possible pour m'obliger à rester dans le quartier; quelqu'un de la compagnie remarqua que ces loüanges ne plaisoient pas au P. Breton, & me le fit remarquer, mais je fis semblant de ne m'en pas appercevoir. Le dîner fut assez long & très-propre. Après qu'on eût dessservi on apporta des cartes & on me pressa de joüer; je m'en défendis comme d'un exercice qui ne convenoit pas à mon caractere; mon hôte crût que je manquois d'argent, & en mit une poignée devant moi; je le priai de le reprendre, en l'assurant que je ne sçavois aucun jeu; on ne me pressa pas da-

vantage, mais M. Michel me dit qu'il 1694.
alloit joüer à moitié profit pour moi, & que si je faisois difficulté d'accepter le profit que la fortune lui envoyeroit, il le mettroit à part & l'employeroit en meubles pour le Presbytere; j'y consentis, & je le regardai joüer. Je me levai quelque-tems après pour aller dire mon Breviaire. Le P. Breton me suivit; nous causâmes un peu ensemble. C'étoit un homme de quarante-huit à cinquante ans. Il étoit du Bourg saint Andiol près de Viviers sur le Rhône; bon Prédicateur, qui paroissoit extrêmement simple, & qui n'avoit aucun autre défaut qu'une passion extrême pour les chevaux, dont il changeoit autant de fois qu'il en trouvoit l'occasion; du reste fort exemplaire & fort attaché à ses devoirs. La compagnie nous joignit après avoir quitté le jeu, mon hôte les avoit tous retenu à souper; il n'y eut que le Marguillier qui voulût absolument se retirer chez lui. Mademoiselle Michel remarqua que j'avois des démangeaisons aux jambes, parce que j'y portois souvent la main, elle en devina aussi-tôt la cause, & me dit que j'avois pris des bêtes rouges en me promenant dans les savannes du Moüillage ou du

1694. fond de saint Jacques. Je lui avoüai que je m'étois promené dans ces lieux, & qu'effectivement j'avois senti depuis ce tems-là des démangeaisons si furieuses, que je m'étois écorché toutes les jambes à force de me grater. Elle commanda aussi-tôt à une de ses servantes d'aller chercher des bourgeons de vignes & de monbain. C'est un arbre qui vient fort grand, dont je parlerai une autre fois, de cueillir des feüilles d'orangers & des herbes odoriférantes, & de les faire boüillir pour me laver les jambes avant de me coucher.

Bêtes rouges, ce que c'est, le mal qu'elles causent, & le reméde qu'on y apporte.

Ces petits animaux qu'on appelle bêtes rouges, se trouvent ordinairement dans les savannes qui sont un peu séches. Afin qu'on sçache ce que c'est que savanne; je dirai que savanne & prairie sont la même chose. Le mot vient de l'Espagnol *Savana*, qui signifie une prairie. Les bêtes rouges sont communément de la grosseur de la pointe d'une épingle, toutes rouges, & on peut dire toutes de feu, puisque dès qu'elles sont passées au travers des bas, & qu'elles se sont attachées à la peau, elles y causent une démangeaison épouventable. Les chevaux & les autres animaux qui sont à la pâture en ont quel-

quefois le museau & la tête tout cou- 1694.
verts & tout rouges, & se frottent contre les pierres & contre les arbres, comme s'ils vouloient se déchirer. Mais ces petits insectes ne sont pas seuls, il y en a d'une autre espéce, qui ne sont pas en moindre quantité, & qui sont plus dangereux : on les appelle des Chiques.

Nous soupâmes après nous être promenez & avoir causé assez long-tems. Le souper fut comme le dîner, très-abondant, très-propre & très-bien servi : ces Messieurs se remirent au jeu ; je les regardai quelque-tems, puis je me retirai.

Je trouvai qu'on m'avoit accommodé un lit fort propre, au-dessus de la salle où nous avions mangé. Un Négre y apporta un chaudron plein de l'eau & des herbes qu'on avoit fait boüillir, & me lava les pieds & les jambes qu'il trouva remplies d'écorchures & de bêtes rouges ; & comme on l'avoit averti de prendre garde si je n'avois point de chiques, il y regarda, & trouva que j'en étois déja pourvû de quelques-unes.

La Chique, que les Espagnols appel- Chique, ce que c'est.
lent *Nigas*, est un très-petit animal

1694. noir, dans ses commencemens que l'on trouve dans tous les lieux où il y a des cendres, ou qui sont mal-propres. Cet insecte passe aisément au travers des bas, & se loge ordinairement sous les ongles des pieds, dans les jointures ou dans les endroits de la peau qui sont un peu élevez. La douleur qu'il fait en perçant la peau, ou plutôt l'épiderme, est comme une médiocre piqueure de puce. Après qu'il s'est logé, il ronge doucement la chair autour de lui, où il n'excite qu'une petite démangeaison, semblable à un leger chatoüillement, il grossit peu à peu, s'étend & devient enfin comme un gros pois. En cet état il fait des œufs qui s'éclosent, & font autant de petits Chiques qui se nichent autour de leur mere, s'y nourrissent comme elle, & s'augmentent de telle maniere, si on n'a pas soin de les tirer, qu'elles pourrissent toute la chair aux environs, y causent des ulcéres malins, & quelquefois la gangréne. Mais quand on les sent entrer, ou qu'on s'en apperçoit dans la suite, il n'est rien de si facile que d'y apporter le reméde, ou par soi-même, ou par le secours d'un autre. La noirceur de la Chique la fait aisément remarquer entre la chair & la

peau ; ainſi on prend une épingle ou un 1694.
couteau bien pointu, & on déchauſſe tout doucement aux environs du trou qu'elle a fait en entrant, on tire de cette façon la peau tout autour de la Chique, & quand elle paroît à découvert & toute entiere, on la tire dehors. On remplit le trou avec du ſuif ou de ce qu'on tire des oreilles, ou bien encore, & beaucoup mieux avec de la cendre de tabac. Mais quand on néglige les Chiques, ou que les tirant mal on en laiſſe une partie entre cuir & chair, on ſe met au hazard d'avoir des ulcéres ; & de reſter long-tems entre les mains des Chirurgiens.

Quand on regarde une Chique avec un microſcope, le dos paroît rond avec du poil brun, la tache noire qui la fait remarquer eſt ſa tête, elle a pluſieurs petits pieds ſous le ventre, & du poil où ſes œufs ſont attachez juſqu'à ce qu'ils écloſent, ils paroiſſent comme autant de petites taches toutes noires.

Hiſtoire d'un Capucin.

On m'aſſura qu'un Pere Capucin s'en retournant en France voulut y faire voir cet animal. Il en avoit un auprès de la cheville du pied, qui s'augmenta ſi bien pendant le voyage, que quand le Capucin le voulut ôter, il ſe trouva qu'il

1694. n'étoit plus tems ; il avoit fait un ulcére si malin que la gangréne s'y mit, & qu'on fut obligé de couper la jambe du Capucin pour sauver le reste du corps. Belle curiosité assurément & bien récompensée.

Le Négre de M. Michel me délivra de toutes les Chiques que j'avois, & de mes bêtes rouges qui m'avoient couvert les jambes jusque par dessus les genoux, & me procura le plaisir de dormir parfaitement bien toute la nuit.

Le lendemain le Pere Breton s'en retourna chez lui de grand matin, avec promesse de revenir le soir. On me lava encore les jambes avant que je me levasse, ce qu'on continua de faire deux ou trois jours soir & matin, pour guérir les petits ulcéres que je m'étois faits en me gratant.

Après que j'eus dit mon Breviaire & pris du chocolat, j'allai avec M. Michel voir son habitation & sa sucrerie, & ensuite les charpentiers qui lui préparoient du bois pour une maison qu'il vouloit faire bâtir. Nous vîmes un terrain que je lui conseillai de mettre en jardin, je lui promis de le tracer, comme je fis quelques jours après.

Nous trouvâmes à la maison quel-

ques-uns de ſes voiſins qui étoient venus pour me voir ; il les retint à dîner, après quoi nous montâmes à cheval pour en aller voir d'autres, entre leſquels il s'en trouva un, nommé la Boiſſiere, qui étoit de Linas près de Paris. C'étoit un très-bon habitant, très-habile & très-intelligent dans une infinité de choſes ; mais toutes ces bonnes qualitez étoient accompagnées d'une ſi forte paſſion pour le vin, qu'il étoit rare de le trouver de ſens raſſis ; il étoit aſſocié avec ſon beau-frere nommé Lozol, ils avoient un aſſez bon nombre de Négres, ils cultivoient du Cacao, faiſoient du Roucou & élevoient des beſtiaux, & des volailles. Ce Lozol étoit de la Vicomté de Turenne, Scieur de long de ſon métier, & dans un beſoin un peu Charpentier ; & quoiqu'il fût venu engagé aux Iſles, il commençoit déja à avoir du bien ; de maniere que quand je ſuis parti il étoit riche de plus de cent mille francs, bon homme au reſte, & un vrai original, qui avoit un privilege pour eſtropier la Langue Françoiſe, & un talent particulier pour faire rire tout le monde. 1694.

Nous trouvâmes le Pere Breton au logis quand nous y retournâmes, il étoit

1694. venu avec un Marchand du Fort S. Pierre nommé Ricord, avec lequel nous soupâmes.

Le Pere Breton nous vouloit mener le lendemain chez lui, mais mon hôte lui représenta que j'avois encore besoin d'un jour de repos pour guérir mes jambes égratignées, & lui promit que nous irions le Mercredi passer la journée avec lui, & que nous y porterions toute la chasse que feroient les deux Négres qu'on avoit envoyez dans le bois; il y consentit avec peine. Nous allâmes dire la Messe à une petite Chapelle qui est de l'autre côté de la grande riviere qui sépare la Paroisse du Macouba, de celle du Prêcheur. Cette Chapelle est de la dépendance spirituelle des Jésuites; on l'a fait bâtir pour la commodité de deux habitations qui sont de ce côté-là, qui appartiennent aux Sieurs Oursault & Marchand. Le Pere Jésuite, Curé du Prêcheur, y vient dire la Messe deux ou trois fois l'année. Je passai une partie de l'après-dîner à faire accommoder le terrain, & à tracer le jardin; pendant que je m'occupois à cet ouvrage, on vint me chercher pour confesser un Négre de Monsieur Roy, à la grande riviere, qui venoit d'être mordu d'un

ſerpent. Monſieur Michel eut l'honnê- 1694.
teté de m'y accompagner.

## CHAPITRE VII.

### *L'Auteur va confeſſer un Négre mordu par un ſerpent.*

IL faut que j'avouë que l'état où je trouvai ce Négre me fit compaſſion, il avoit été mordu trois doigts au-deſſus de la cheville du pied, par un ſerpent long de ſept pieds, & gros à peu près comme la jambe d'un homme ; on l'avoit tué, & on me le fit voir. On eſpéroit que le ſerpent étant mort, le venin agiroit avec moins de force ſur celui qui avoit été mordu. J'en demandai la raiſon, qu'on ne me pût dire. J'appris ſeulement qu'ils prétendoient avoir une longue expérience de ce qu'ils me diſoient, fondée ſur la ſympathie, je ne ſçai s'ils connoiſſent cette vertu. Ce pauvre garçon étoit couché ſur une planche au milieu de ſa caſe entre deux feux, couvert de quelques blanchets, c'eſt-à-dire, de gros draps de laine, où l'on paſſe le ſyrop dont on veut faire du ſucre blanc. Avec tout ce feu & ces

1694. couvertures, il disoit qu'il mouroit de froid, & cependant il demandoit sans cesse à boire, assurant qu'il sentoit en dedans un feu qui le dévoroit avec une envie prodigieuse de dormir. Ce sont les symptômes ordinaires du venin qui arrête le mouvement & la circulation du sang, & cause ainsi ce froid extraordinaire dans les parties éloignées du cœur, & en même-tems cet assoupissement involontaire, pendant que tous les esprits retirez au dedans y excitent un mouvement violent, cause de la chaleur interieure & excessive qui l'obligeoit de demander si souvent à boire. Je voulus voir sa jambe que je trouvai liée très-fortement au-dessous, & au-dessus du genoüil avec une lianne ou espéce d'ozier qui court comme la vigne vierge; la jambe & le pied étoient horriblement enflez, & le genoüil malgré les ligatures, l'étoit un peu; je le confessai, & j'en fus fort content; il est vrai que pour l'empêcher de dormir, je lui tenois une main que je remuois sans cesse; il étoit âgé de dix-neuf à vingt ans, & assez sage. Son pere & sa mere, & ses autres parens qui entrerent dans la case après que j'eus fini ma fonction, témoignoient bien du regret.

Je fis appeller le Négre qui l'avoit pensé, & je lui demandai en particulier son sentiment sur cette morsure : il me dit qu'il y avoit du danger, & qu'on ne pouvoit rien décider qu'après vingt-quatre heures, quand on leveroit le second appareil ; que cependant il en esperoit bien, parce que la ventouse qu'il avoit appliquée sur la morsure, avoit attiré quantité de venin. 1694.

Je lui demandai de quelle maniere il traitoit ces sortes de playes, & de quels remédes il se servoit, il s'excusa de me dire le nom de toutes les herbes qui entroient dans la composition de son reméde, parce que ce secret lui faisant gagner sa vie, il ne vouloit pas le rendre public. Il me promit de me traiter avec tout le soin possible si je venois à être mordu, je le remerciai de ses offres, souhaitant très-fort de n'en avoir jamais besoin.

Comment on traite les personnes morduës du serpent.

A l'égard du traitement, il me dit que dès qu'on est mordu, il faut se lier ou se faire lier fortement le membre mordu sept ou huit doigts au-dessus de la morsure, & que quand il se rencontre quelques jointures, il faut encore lier audessus, & marcher au plutôt pour se rendre à la maison sans s'arrêter & sans

1694. boire, à moins qu'on ne veüille boire de sa propre urine, qui dans cette occasion est un puissant contre-poison. Il est vrai, me dit-il, que quand on est mordu à une jambe on a bien de la peine à marcher, parce que dans un moment elle s'engourdit & semble être devenuë de plomb; mais pour lors il faut tirer des forces de sa raison, & rappeller tout son courage. Pour lui la premiere chose qu'il faisoit quand on lui présentoit un blessé, c'étoit d'examiner si les deux crocs du serpent étoient entrez dans la chair, ou s'il n'y en avoit qu'un. Car comme il me le fit voir dans la gueule de celui qui avoit mordu le Négre, les serpens n'ont que deux dents venimeuses qu'on appelle crocs à cause de leur figure courbe: ces crocs sont dix à douze fois plus longs que les autres dents. Ils sont couchez le long de leur palais. J'en fis arracher un, & je remarquai qu'il étoit creux depuis sa naissance jusqu'aux deux tiers de sa longueur, où il y avoit un petit trou; ces dents sont mobiles, & sont accompagnées à l'endroit où elles sont attachées aux gencives, d'une petite pellicule en maniere de vessie remplie de venin. Quand le serpent veut mordre, il

De quelle maniere le serpent mord.

penche un peu la tête, & mord de côté ; 1694.
de maniere que le mouvement violent qu'il fait en mordant comprime les vessies, & fait couler le venin par la concavité des dents, & le répand dans la playe qu'elles ont faite par le petit trou qui est à l'extrêmité de la concavité, ensorte que le danger d'une morsure de serpent est plus ou moins grand selon que la dent est entrée dans la chair, & qu'elle y a demeuré.

Il est naturel de retirer avec précipitation le bras ou la jambe où l'on se sent mordu, & il est ordinaire d'attirer à soi le serpent, parce que ses dents courbes, & la posture où il s'est mis pour mordre, ne se dégagent pas facilement des chairs où elles sont entrées, & il arrive quelquefois qu'on arrache les dents par l'extrême violence qu'on fait en se retirant.

Quand les trous des deux crocs sont assez près l'un de l'autre, & dans un endroit où une ventouse les peut couvrir tous deux, on n'en applique qu'une ; quand cela ne se trouve pas, on en applique deux ; mais avant de les appliquer, on a soin de faire des scarifications sur les morsures. Après que la ventouse a fait son effet on presse forte-

1694. ment, & on comprime avec les deux mains les environs de la partie blessée pour expulser le venin avec le sang. Il arrive souvent que l'on réïtere deux ou trois fois l'application des ventouses, selon que celui qui traite voit la sortie du venin abondante ou médiocre.

On a soin sur toute chose de faire prendre au blessé un verre de bonne eau-de-vie de vin ou de cannes, dans lequel on a dissous une once de Thériaque ou d'Orvietan : on broye cependant dans un mortier une gousse d'ail, une poignée de lianne brulante, du pourpier sauvage, de la mal-nommée, & deux ou trois autres sortes d'herbes ou racines dont on ne voulut pas me dire le nom; on y mêle de la poudre de tête de serpent avec un peu d'eau-de-vie, & on fait boire ce suc au blessé après l'opération des ventouses; on met le marc en forme de cataplasme sur la blessure, & on a soin de tenir le malade le plus chaudement que l'on peut, & sans lui permettre de dormir, au moins pendant vingt-quatre heures, sans lui donner autre chose à boire qu'une ptisanne composée de suc de ces mêmes herbes, avec de l'eau, du jus de citron, & un tiers d'eau-de-vie.

On léve le premier appareil au bout 1694. de douze heures, on y met un second cataplasme semblable au premier, que l'on leve douze heures après, & pour lors on juge de la guérison ou de la mort du blessé par la diminution ou augmentation de l'enflure, & par la quantité du venin que le cataplasme a attiré. En trois ou quatre jours au plus on est hors d'affaire, supposé que la dent du serpent n'ait pas percé quelque artere, quelque tendon, ou veine considérable; car en ces cas les remédes sont inutiles, & en douze ou quinze heures on paye le tribut à la nature.

Il y a une autre maniere de traiter les morsures de serpent, qui est plus expéditive, & que j'approuverois fort, si le danger étoit moins grand pour ceux qui s'exposent à guérir le blessé. Elle consiste à se faire succer la partie blessée jusqu'à ce qu'on en ait tiré tout le venin que la dent du serpent y auroit introduit.

Ceux qui ont assez de courage, ou de charité pour s'exposer à faire cette cure se gargarisent bien la bouche avec de l'eau-de-vie; & après avoir scarifié la place, ils la succent de toute leur force, ils rejettent de tems en tems ce

1694. qu'ils ont dans la bouche, & se la nettoyent, & gargarisent à chaque fois, observant de presser fortement avec les deux mains les environs de la partie blessée. On a vû de très-bons effets de cette cure, mais elle est très-dangereuse pour celui qui la fait; car s'il a la moindre écorchûre dans la bouche, ou qu'il avale tant soit peu de ce qu'il retire, il peut s'attendre à mourir en peu de momens, sans que toute la Médecine le puisse sauver.

Après que j'eus consolé ce pauvre Négre blessé, je dis à l'Econome de l'habitation de m'envoyer avertir le lendemain matin de l'état où se trouveroit le malade, afin que je pûsse l'assister selon le besoin qu'il en auroit.

Nous revînmes à la maison, on me lava les jambes avant de me coucher. Je trouvai mes égratignures guéries & sans démangeaison. Les Négres qui avoient été à la chasse dans le bois, & aux attrapes, avoient apporté quatorze ou quinze perdrix & autant de ramiers, avec quatre douzaines de grives. Nous mangeâmes le soir quelques-uns de ces gibiers, & le reste tout prêt à mettre à la broche avec quelques autres provisions, fut porté le lendemain chez

le

le Pere Breton qui nous devoit donner 1694.
à dîner.

Le Mercredi 17. le Pere Breton s'en alla chez lui de grand matin pour mettre ordre à son dîner. J'allai avec toute notre compagnie dire la Messe à mon Eglise. Monsieur Roy, mon compagnon de voyage, & le sieur Sigaloni s'y étant rencontrés nous les menâmes avec nous.

L'Econome de la grande riviere m'avoit écrit le matin que le Négre mordu du serpent étoit hors de danger, & que sans attendre la levée du second appareil, on pouvoit répondre de sa guérison. Cela me fit plaisir, & me mit en repos de ce côté là.

Nous arrivâmes chez le P. Breton, nous allâmes adorer le saint Sacrement, & voir l'Eglise; elle est dédiée à saint Jean-Baptiste, elle l'étoit auparavant à saint Adrien. Je ne sçai pourquoi on a changé de Patron. Cette Eglise pouvoit avoir soixante pieds de long, & vingt-quatre de large, sans Chapelles; elle étoit toute de maçonnerie, le comble assez propre, mais trop bas. On avoit suivi un peu trop scrupuleusement l'usage des anciennes Eglises de mettre l'Autel du côté de l'Orient, cela étoit cause

Eglise Paroissiale de la basse Pointe.

1694. que le côté de l'Eglise faisoit face le long de la ruë du Bourg, au lieu qu'il auroit été plus convenable d'y placer le portail. Au reste les dedans étoient fort propres, l'Autel, la Chaire, les bancs étoient d'une belle menuiserie, à côté de l'Autel en dehors on avoit pratiqué une petite Sacristie assez commode. Le Bourg de la basse Pointe ne consistoit pour lors qu'en quinze ou vingt maisons occupées par quelques Marchands, des ouvriers & des cabarets. La maison du Curé étoit petite, mais commode, & assez propre, il avoit un jardin bien entretenu, & une savanne fermée du côté du Bourg pour l'entretien de son cheval, car dans les Isles les chevaux paissent toute l'année,

Les provisions que mon hôte avoit envoyées au P. Breton, avec ce que ses Paroissiens lui fournirent, lui donnerent le moyen de nous traiter très-bien, on lui avoit prêté du linge, de la vaisselle, & des domestiques, de sorte que rien ne manqua aux quatorze ou quinze personnes qui se trouverent à table.

Après dîné je montai à cheval avec Messieurs Michel & Roy, pour aller rendre visite à M. Claude Pocquet, Capitaine du quartier de la basse Pointe,

Conſeiller au Conſeil Souverain de la Martinique, & qui depuis a acheté une Charge de Secretaire du Roi. Il étoit dès ce tems-là le coq de toute la Cabeſterre, riche, bien allié, & ſe faiſant honneur de ſon bien. Il étoit de Paris, fils d'un Marchand, je ne ſçai pas bien de quelle eſpéce. Il avoit un frere Chapelain à Notre-Dame. M. Pocquet avoit été employé quelques années à Surate & à la côte de Coromandel pour la Compagnie des Indes Orientales : il y avoit gagné du bien, & après être revenu à Paris, il avoit été fait Directeur des Domaines & des munitions des Iſles : il s'y étoit marié avec une des filles de feu Monſieur de Merville, Gentilhomme du pays de Caux ; il avoit enſuite acheté de différens Particuliers la Terre où il demeuroit, large de douze cens pas ſur trois mille pas de haut, ſur laquelle il avoit trois ſucreries, & près de deux cens Négres. Il nous reçût parfaitement bien, & me fit mille offres de ſervice. Il me fit voir la ſucrerie la plus proche de ſa maiſon, où il commençoit à faire du ſucre blanc ou terré. Il vouloit à toute force nous retenir à ſouper, mais nous nous en excusâmes, parce que nous avions donné parole d'aller ſouper 1694.

1694. chez un des conviez du Pere Breton, nommé le sieur Verrier.

Ce M. Verrier étoit un Gascon qui étoit venu dans les Isles en qualité d'engagé, comme la plûpart des autres habitans. Le tems de son engagement étant achevé, il s'étoit fait Marchand de vin, puis d'autres marchandises; & ayant gagné quelque chose, il épousa une des filles d'un habitant nommé Peret, dont il eut des Négres, une sucrerie & une cacoyere. Avec tout cela il n'étoit pas des plus riches, mais quoiqu'on se souvînt encore de l'avoir vû engagé, sa bonne humeur & ses manieres réjoüissantes, faisoient qu'on le vouloit avoir dans toutes les assemblées, & on se faisoit même un plaisir d'aller chez lui, où on étoit toujours assuré de trouver un plat de sa façon, car il étoit excellent cuisinier.

Avant de sortir de chez M. Pocquet, on convint qu'on viendroit passer le Dimanche gras chez M. Michel, que le Lundi on dîneroit chez M. Courtois, & qu'on souperoit chez M. le Bourg, les deux plus proches voisins de M. Pocquet, & que le Mardi Gras se passeroit chez lui.

Nous allâmes donc chez le sieur Ver-

rier où nous trouvâmes le P. Breton, & 1694.
le reste de la Compagnie qui avoit dîné chez lui. Nous fûmes parfaitement bien traitez. Après souper j'allai coucher chez le P. Breton ; tout le reste de la compagnie demeura où nous avions mangé.

Le Vendredi 18 Février je fus dire la Messe à mon Eglise. Je visitai chemin faisant quelques-uns de mes Paroissiens, qui me reçûrent avec toutes sortes de civilitez & d'offres de service. Je me retirai chez M. Michel, mon hôte.

Le Samedi je fus dire la Messe à la Chapelle de la grande riviere, afin de voir en même-tems le Négre qui avoit été mordu du serpent. Je le trouvai en bon état, sa jambe n'avoit plus d'autre enflure que celle que lui avoient causé les ligatures ; il étoit sans douleur. Le Médecin Négre l'avoit remis au Chirurgien de la maison qui pensoit les deux trous où les crocs du serpent étoient entrez, & les scarifications qu'on avoit faites dessus avec les onguens ordinaires.

Je commençai par cette habitation à prendre l'état des ames de ma Paroisse. J'y trouvai cent dix Négres, grands ou petits, entre lesquels il y avoit huit Né-

1694. gres adultes qui n'étoient pas baptisez. Tous les Négres étoient conduits par un Commandeur, au-dessus duquel il y avoit un Econome neveu de M. Roy, que l'on appelloit Regis, pour le distinguer de son oncle à qui ce bien appartenoit. C'étoit un petit Gascon tout blanc, quoiqu'il n'eût pas encore trente-cinq ans, & un joueur de profession s'il en fut jamais. Je lui recommandai fortement, aussi-bien qu'au Commandeur, d'avoir soin qu'on fît exactement la Priere soir & matin & le Catechisme, & de ne pas manquer de m'envoyer les Négres Fêtes & Dimanches de bon matin à l'Eglise, afin que je pusse les instruire & les préparer au Baptême & aux autres Sacremens, dont ils se rendroient capables. Je faisois la même chose dans toutes les habitations de ma Paroisse; & j'ai eu sujet de me loüer de l'exactitude de mes Paroissiens sur cet article.

Le Dimanche 20. je me rendis à mon Eglise au point du jour, & il s'y trouva un grand nombre de Négres & d'enfans blancs à qui je fis le Catéchisme. Je confessai aussi beaucoup de personnes qui voulurent faire leurs dévotions. M. Pocquet, son épouse & autres per-

ſonnes que M. Michel avoit conviez vinrent entendre ma Meſſe. Je prêchai ſur ces paroles de l'Evangile : *Domine ut videam* ; après le Service je fis deux Baptêmes, ce qui donna le loiſir au P. Breton de nous joindre, comme nous étions prêts de monter à cheval, pour nous rendre chez M. Michel, où nous nous trouvâmes au nombre de vingt perſonnes. 1694.

Il eſt inutile de dire que nous y fûmes traitez magnifiquement à dîner & à ſouper ; la plûpart des conviez y coucherent, & il ne faut pas s'étonner que dans des maiſons aſſez petites, on puiſſe donner à coucher à beaucoup de monde, la plûpart, ou pour parler plus juſte, preſque tout le monde couche dans des hamacs qui tiennent peu de place, & qui n'embaraſſent point une maiſon. La deſcription que j'en ferai ci-après, fera voir la commodité de ces ſortes de lits.

Je partis le lendemain de bonne heure pour me rendre à mon Egliſe, afin d'y dire la Meſſe quand la compagnie y paſſeroit. Nous prîmes chemin faiſant le P. Breton, & fûmes tous enſemble chez M. Courtois, où nous dinâmes. Nous nous rendîmes ſur le ſoir chez

1694. M. le Bourg où nous soupâmes, & où nous passâmes fort agréablement la soirée; les conviez qui étoient éloignez de chez eux y coucherent, pour moi je fus coucher chez mon confrere le Pere Breton.

Le Mardi vingt-deuxiéme nous nous rendîmes chez M. Pocquet après la Messe, nous y trouvâmes tous les conviez, mais par malheur pour eux, ce Mardi gras étoit la veille de saint Mathias, & par conséquent un jeûne d'Eglise, la plûpart ne laisserent pas de prendre du chocolat, fondez sur une décision de quelques Missionnaires, qui prétendent la tenir de Rome, & qui ne manquent jamais d'avertir leurs Paroissiens le Dimanche gras ou de la Quinquagesime qu'on peut prendre du chocolat sans rompre le jeûne, pourvû qu'on n'y mette point de lait ni d'œufs, comme on fait presque par toutes les Isles. On discourut beaucoup pour & contre cette décision. Pour moi, qui tenoit pour la négative, je me fondois sur l'avis des Médecins Espagnols, qui conviennent qu'il y a plus de substance nourrissante dans une once de chocolat que dans une demie livre de bœuf; & sur ce principe, je soûtins qu'on n'en pouvoit pas

prendre ſans rompre le jeûne, quand 1694.
même on le feroit ſimplement avec de l'eau comme les Eſpagnols le font. La maniere d'y mêler du lait, des œufs ou du vin de Madere étant venuë des Anglois qui mettent de ces ſortes de choſes dans leur chocolat, auſſi bien que dans leur ponche, leur ſang gris, & autres breuvages qui leur ſont particuliers.

Sentiment de l'Auteur ſur le chocolat le thé & le caffé.

On me demanda mon ſentiment à l'égard du thé & du caffé ; je voulois laiſſer décider cette queſtion au P. Breton comme à mon ancien, mais il me dit qu'il ſouhaitoit, comme le reſte de la compagnie, d'apprendre ce que j'en penſois, parce qu'arrivant de France ma morale ſeroit plus pure que la ſienne, qui devoit avoir contracté beaucoup de relâchement depuis le longtems qu'il étoit aux Iſles. Je leur dis donc que le thé & le caffé n'étant qu'une teinture de ces deux ſimples, elle ne donnoit point, ou que très-peu de ſubſtance à l'eau où on les avoit fait boüillir, & qu'ainſi on les devoit plutôt regarder comme un médicament que comme une nourriture ; qu'à la verité le ſucre qu'on y met étoit de ſoi nourriſſant, mais que la quantité qui y en-

1694. troit étant si peu considérable, il sembloit qu'on en pouvoit prendre, sur tout dans un pays chaud où les pores étant toujours ouverts, donnent lieu à une grande transpiration qu'on ne peut réparer que par des alimens, & que je serois volontiers de cette opinion, sans une petite difficulté qui m'arrêtoit, à laquelle je ne trouvois pas de solution qui me contentât. Car, leur disois-je, le jeûne est institué pour mortifier la chair, l'abattre & la soumettre à l'esprit; mais est-ce la mortifier, l'abattre & la soumettre que de lui donner des choses qui la soutiennent, qui aiguisent ses appétits, qui entretiennent sa délicatesse, & lui donnent le moyen d'attendre sans impatience & sans peine un bon repas, qu'on seroit peut-être obligé de différer de quelques heures, parce qu'on se trouveroit rempli du thé ou du caffé qu'on auroit pris. C'est pourtant le cas où se trouvent ceux qui prétendent qu'on peut prendre de ces choses sans rompre le jeûne, & qui sont par conséquent dans une pratique toute opposée à l'esprit de l'Eglise, dans l'établissement & dans le précepte qu'elle fait du jeûne à ses enfans; puisque selon les Médecins les plus habiles, toutes ces

teintures, liqueurs ou boissons, ou com- 1694.
me on les voudra appeller, sont de soi nourrissantes, & par conséquent contraires à l'essence du jeûne, qui consiste à ne faire qu'un repas par jour. Je leur dis que nos Anciens avoient poussé leur régularité si loin sur cet article, qu'ils ne croyoient pas qu'il fût permis de prendre de l'eau pure. Que Ruffin dans son troisiéme Livre Chapitre 46. rapporte qu'un Moine nommé Zacharie, pressé par la soif, ayant demandé de l'eau, Sylvain qui étoit son Abbé, s'excusa de lui en faire donner, en lui disant simplement, *c'est aujourd'hui jeûne.* A quoi j'ajoutai l'histoire de ce célébre Martyr d'Alexandrie, qui ayant été tourmenté toute la journée, & les tourmens lui ayant causé une soif extrême : comme on le menoit hors de la Ville pour lui couper la tête, il témoigna qu'il avoit soif, & une personne lui ayant aussi-tôt présenté de l'eau, il prit le vase, mais s'étant souvenu qu'il étoit jeûne ce jour-là, il le rendit, en disant : *c'est aujourd'hui jeûne*, & continua ainsi son chemin.

Toute la compagnie qui étoit composée de gens sages & vertueux, ou du moins qui vouloient paroître tels, ap-

1694. plaudit à mon ſentiment; on renvoya le thé & le caffé, & on ſongea à paſſer le tems à d'autres choſes juſqu'au dîner.

Je me joignis à M. Pocquet qui me mena voir ſon jardin, & l'établiſſement où il commençoit à faire du ſucre blanc. C'étoit un grand bâtiment de maçonnerie de cent trente pieds de long ſur vingt-quatre pieds de largeur, avec un étage en galetas. Ce lieu ſert pour y porter les formes de ſucre, quand il eſt refroidi où il a été fabriqué. C'eſt là qu'on le travaille, qu'il ſe purge & qu'il devient blanc : on appelle cet endroit, une purgerie. A une des extrémitez étoit l'étuve; on y fait ſécher les formes de ſucre, quand elles ont acquis toute la blancheur qu'elles peuvent avoir; entre l'étuve & la ſucrerie il y avoit un endroit où l'on pile les formes de ſucre quand elles ſont ſéches, afin que les bariques où l'on met le ſucre pour le tranſporter en Europe, en contiennent une plus grande quantité.

Je vis dans le jardin des franchipanes blanches & rouges qui rendent une odeur très-douce & très-agréable; des œillets, des tubereuſes en quantité, des figuiers comme ceux que nous avons en

France, mais qui portent toute l'année 1694.
pourvû qu'on ait ſoin de les labourer, de mettre du fumier au pied, & de les arroſer dans le tems de la ſécherеſſe. Il me promit de contribuer à remplir mon jardin de toutes les plantes, arbres & herbages que je voudrois prendre dans le ſien, & il m'offrit de fort bonne grace tout ce qui dépendoit de lui.

Monſieur Pocquet avoit dès ce tems-là cinq ou ſix enfans, ſes deux aînez étudioient à Paris, & la plus grande de ſes filles étoit aux Urſulines du Fort S. Pierre. Quand je ſuis parti des Iſles, il avoit douze ou treize enfans vivans, & ſa femme étoit encore aſſez jeune pour en avoir pluſieurs autres. C'étoit un homme d'un très-grand ordre dans ſes affaires, magnifique dans ſa table & dans ſes meubles, n'épargnant rien pour l'éducation de ſes enfans, bon Chrétien, bon ami, & faiſant plaiſir à tous ceux qui avoient beſoin de lui.

Nous nous mîmes à table un peu avant midi, on ne peut être mieux ſervis, ni avec plus d'abondance, d'ordre, de propreté & de délicateſſe que nous le fûmes : on nous ſervit entre autres choſes un plaſtron de tortuë de plus de deux

1694. pieds de long, & d'un pied & demi de large. J'avois mangé plusieurs fois de la tortuë depuis que j'étois aux Isles, elle m'avoit paru très-bonne, mais ce morceau me parut excellent. Le plastron d'une tortuë est toute l'écaille du ventre de cet animal, sur lequel on laisse trois ou quatre doigts de chair, avec toute la graisse qui s'y rencontre. Cette graisse est verte, & d'un goût très-délicat. Le plastron se met tout entier dans le four : on le couvre de jus de citron, avec du piment, du poivre, du sel & du gérofle battu ; il ne faut pas que le four soit plus chaud que pour y faire cuire de la patisserie, parce que la chair de la tortuë étant tendre, elle veut être cuite à feu lent. Pendant qu'il est au four ; on a soin de percer de tems en tems la chair avec une brochette de bois, afin que la saulce contenuë dans le plastron, la pénétre de toutes parts. On sert le plastron tout entier sur la table, l'on coupe par tranches la chair qu'il renferme, & on la sert avec la saulce. Jamais je n'ai rien mangé de si appétissant & de si bon goût. Cette viande a une propriété admirable, c'est que l'on en peut manger tant que l'on veut sans craindre d'en être incommodé, parce qu'elle est

Plastron de tortuë, ce que c'est : maniere de le préparer.

Bonté de la chair de la Tortuë.

de très-facile digestion, quoiqu'elle soit 1694.
très-nourrissante.

La chair de tortuë se met à toutes sortes de saulces, on en fait de la soupe, comme si c'étoit du bœuf ou du mouton, on la fait rôtir à la broche, on la mange en gribelettes, en daube, en ragoût, en fricassée; ses intestins sont très-bons, & ses pattes sont excellentes. On peut croire que la tortuë ne fut pas la seule viande qu'on servit sur la table de Monsieur Pocquet, il y avoit une abondance & une diversité surprenante de toutes sortes de poissons de mer & de riviere.

Cacaos confits.

Entre les confitures que l'on servit au dessert, il y avoit des cacaos confits, que je croi être la plus délicieuse confiture qui se puisse imaginer, & qui surpasse, à mon avis, les meilleures qui soient en Europe. Ils étoient aussi-bien que toutes les autres de la façon d'une Demoiselle de l'Isle S. Christophle, appellée Marie-Anne Menegaut, qui après la déroute & la prise de cette Isle, s'étoit trouvée orpheline & dépouillée de tous ses biens, elle étoit venuë à la Martinique, où Madame Pocquet qui connoissoit sa famille & son mérite l'avoit retirée chez elle pour lui

1694. tenir compagnie, & l'aider à l'éducation de ses enfans.

Charité des habitans de la Martinique.

On doit cette loüange aux habitans de la Martinique, qu'il seroit difficile de rien ajouter à la générosité, à l'empressement & à la charité qu'ils témoignerent pour secourir les habitans de S. Christophle & des autres Isles, dont les Anglois s'étoient emparez. Chaque chef de famille les prenoit chez soi, plutôt à proportion de sa charité que de ses moyens, & aimoit mieux que sa famille manquât souvent du nécessaire, que de voir souffrir ces pauvres exilés. On fit pour eux une quête dans toute l'Isle qui produisit près de cinquante mille Francs qui auroient beaucoup soulagé ces pauvres gens, avec les autres secours dont on les assistoit, si cet argent avoit été distribué avec autant d'égalité que la justice le demandoit ; mais certaines familles furent si bien partagées, qu'il ne resta presque rien pour les autres qui le méritoient, & qui en avoient un aussi grand besoin. De sorte qu'on pouvoit dire avec autant de verité que du tems de l'Apôtre : *Alius esurit, alius ebrius est.* J'en connois à qui la déroute de saint Christophle a été très-avantageuse par le moyen de ces

abondantes aumônes, & qui peuvent 1694.
dire avec juſtice ce qu'un Ancien diſoit autrefois : *Nous étions perdus ſi nous n'avions pas été perdus.* Dieu veuille que la lecture de ces Mémoires les faſſent rentrer en eux-mêmes, & les obligent de reſtituer aux pauvres ce que leur adreſſe leur a enlevé de cette charité.

Pour revenir aux Cacaos confits, je priai Mademoiſelle Marie-Anne, après qu'on fut ſorti de table, de m'apprendre comment elle faiſoit cette confiture, elle n'en fit aucune difficulté, & afin de me le faire mieux comprendre, elle me fit entrer dans l'office, où il y en avoit qui n'étoient pas encore achevées, & dont elle m'expliqua la façon de la maniere qui ſuit.

Le Cacao que l'on veut confire, doit être cueilli quelque tems avant qu'il ſoit mûr. On connoît la maturité de ce fruit quand les coſſes qui le renferment commencent à jaunir dans leur entre-deux ; on doit donc cueillir les coſſes quelques jours avant qu'elles ſoient en état de jaunir.

Maniere de confire le Cacao.

Les amandes de Cacao étant cueillies dans cet état, ſont blanches, tendres, délicates ; on les met tremper dans l'eau douce & bien claire, & on

1694. les change d'eau ſoir & matin pendant cinq ou ſix jours, enſuite on les larde en cinq ou ſix endroits avec de petits lardons d'écorce de citron, & de canelle fort mince. On fait un ſirop du plus beau ſucre, mais fort clair, c'eſt-à-dire où il y ait peu de ſucre, on les met tremper pendant vingt-quatre heures, auſſi-tôt qu'il eſt hors du feu, où on l'a purifié & clarifié. On les retire de ce ſirop au bout de vingt-quatre heures, & pendant qu'ils égoûtent, on fait un autre ſirop ſemblable au premier; mais un peu plus fort de ſucre, où on les laiſſe encore vingt-quatre heures. On fait ce manege pendant ſix jours, augmentant à chaque fois la quantité de ſucre, ſans les mettre jamais ſur le feu ni leur donner d'autre cuiſſon que celle qu'ils acquierent dans ces differents ſirops. A la fin on fait un ſirop de conſiſtance dans lequel on met un peu d'eſſence d'ambre, de muſc, ou d'autres odeurs où on les conſerve pour s'en ſervir au beſoin.

Quand on les veut tirer au ſec on les ôte de leur ſirop, & après les avoir laiſſé égoûter, on les plonge dans une baſſine pleine d'un ſirop bien clarifié & fort de ſucre, & ſur le champ on les

met dans une étuve où ils prennent le *1694.*
candi.

Cette confiture, comme on voit, demande beaucoup de soin, & consume beaucoup de sucre. Les Confituriers des Isles en font très-rarement; & à moins d'un écu la livre, ils ne peuvent pas l'entreprendre ou la faire comme il faut.

Le Mercredi des Cendres j'en fis la bénédiction & la cérémonie dans mon Eglise, je chantai la Messe & je prêchai. Monsieur Dauville mon Marguillier me pria à dîner. Je vins dire la Messe à mon Eglise les trois jours suivans, & j'achevai pendant ce tems-là de prendre l'état des ames de ma Paroisse, & de voir les enfans & les Négres qu'il falloit disposer à la premiere Communion & au Baptême.

Le Vendredi le P. Breton vint dîner chez mon hôte, il amena avec lui mon Compagnon de voyage le P. Daftez, que le Supérieur Géneral de nos Missions envoyoit au Fort Saint Pierre attendre quelqu'occasion pour aller à la Mission de S. Domingue, où il le destinoit. Je le retins avec moi, afin d'aller ensemble à la Basse-terre, où j'étois obligé de me trouver le Lundi suivant.

1694. Le Dimanche 28 Février, je me rendis de grand matin à mon Eglise, où je confessai beaucoup de monde, que je communiai à la Messe basse que je dis, laissant au Pere Dastez, selon la coûtume, l'honneur de chanter la Messe de Paroisse. Je prêchai après l'Evangile sur la nécessité & les qualitez du jeûne.

J'avertis que l'on pouvoit manger des œufs, & que ceux qui auroient besoin de manger de la viande, après s'être bien examinés devant Dieu, devoient m'en demander la permission, puisque j'étois leur pasteur, & que cette petite soumission à l'Eglise mettoit leur conscience en repos. Je les priai de m'envoyer leurs Négres qui n'étoient pas baptisez les Dimanches & les Fêtes au matin, afin que je pûsse leur faire une instruction particuliere avant le Catéchisme, où je souhaittois que leurs enfans, leurs engagez ou domestiques & leurs Négres, se trouvassent avant la grande Messe; & qu'à l'égard des enfans qui se disposoient à la premiere Communion, je leur ferois le Catéchisme le Mardi & le Vendredi de chaque semaine. C'est la régle que j'ai toujours observée pendant que j'ai été Curé. Je les avertis ensuite que j'étois obligé de

m'absenter pendant la plus grande 1694.
partie de la semaine pour aller au Fort Royal rendre mes devoirs au Gouverneur Géneral, & que le Pere Breton suppléroit en mon absence. Je finis en les priant de se trouver à la maison Curiale après que l'Office seroit achevé, pour quelques affaires que j'avois à leur proposer.

Tous les chefs de famille s'étant assemblez au Presbytere, Monsieur Michel, Capitaine du Quartier, leur représenta la nécessité qu'il y avoit d'augmenter le bâtiment du Presbytere, & les moyens de le faire sans beaucoup de dépense. Tout le monde consentit à cette proposition, & se cottisa selon ses moyens, mais avec beaucoup de générosité. Monsieur Dauville, comme Marguillier, fut chargé du recouvrement de ce qu'on avoit promis, & de faire incessamment travailler aux planches, essentes & autres bois, dont les Charpentiers lui donnerent le mémoire, afin que tout fût prêt pour les Fêtes de la Pentecôte, qui étoit le tems que les deux Charpentiers qui demeuroient dans la Paroisse, promettoient d'y travailler. Mais comme je souhaittois

1694. de faire au plutôt mon jardin, tout mes Paroissiens se taxerent à me fournir chacun une quantité de palissades de bois lézard pour en faire la clôture, qu'ils me promirent de me faire apporter incessamment. Après que je les eus remercié, je montai à cheval avec le Pere Dastez, & Monsieur Michel pour aller dîner chez une veuve appellée Madame Roche, dont l'habitation faisoit la séparation de ma Paroisse d'avec celle de la Basse-pointe.

La veuve Roche. Son histoire.

Cette veuve âgée pour lors de soixante & quinze ans, étoit une des premieres femmes qui fut veuve aux Isles. Elle étoit de Dieppe dont elle avoit conservé le patois, l'accent & les manieres, comme si elle n'en fut jamais sorti. Son mari avoit été tué dans un combat qui se donna sur la montagne pellée, entre les troupes du Roi & les habitans de la Cabesterre, qui ne vouloient point reconnoître l'autorité de la Compagnie de 1664. qui avoit acheté la proprieté des Isles. Il y avoit plus de trois mois que cette espéce de bataille s'étoit donnée, sans qu'on se fût mis en peine d'envoyer enterrer les morts. Madame Roche voulut faire

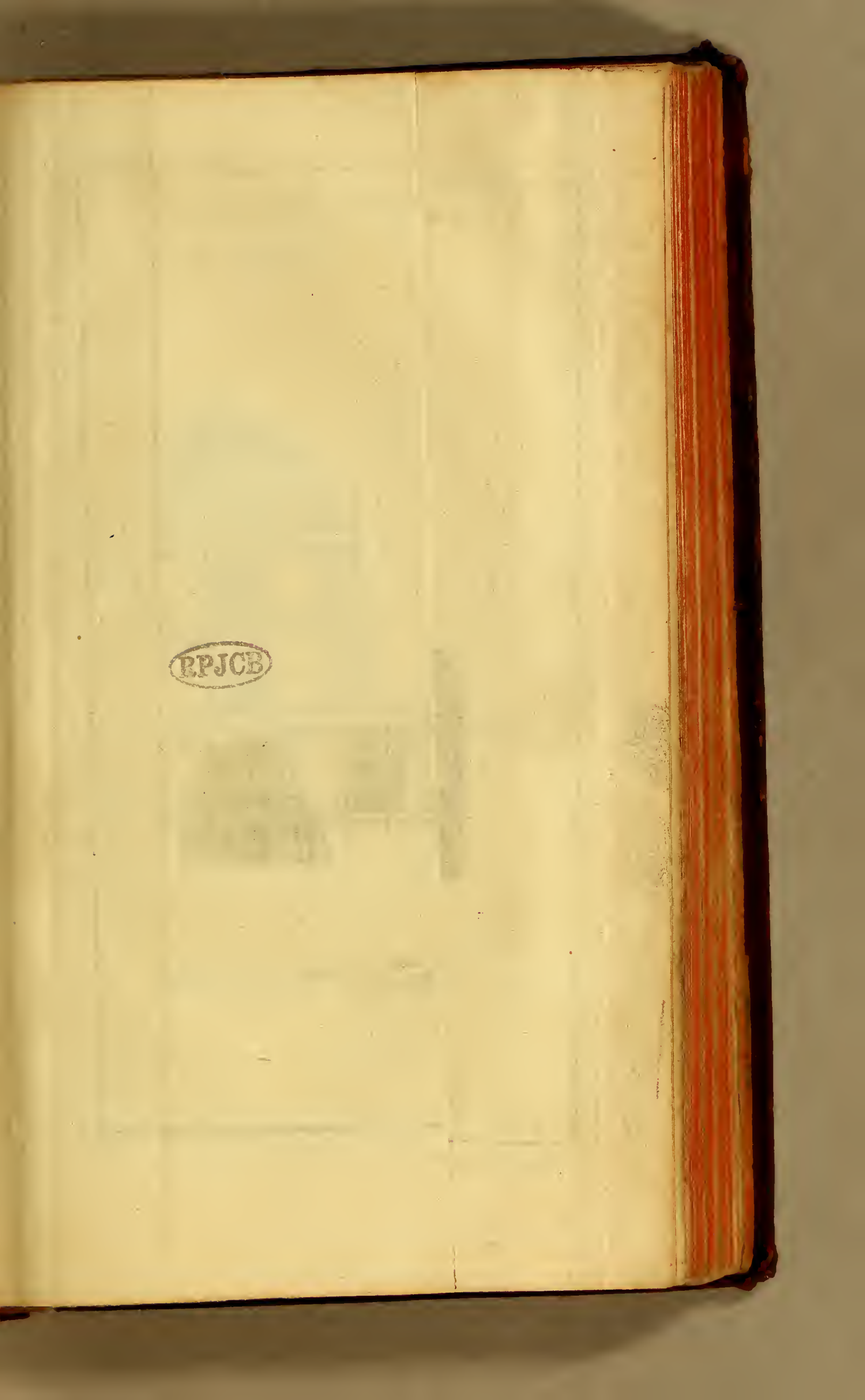
enterrer le corps de son mari à l'Eglise 1694.
du Macouba, qui étoit sa Paroisse; elle alla donc le chercher avec deux de ses Négres, croyant ne plus trouver que les os, mais étant bien sûre de ne s'y pas tromper, parce qu'un de ses Négres qu'elle conduisoit avec elle, étoit avec son mari quand il fut blessé, & l'avoit porté derriere un rocher à côté du chemin où il l'avoit laissé après qu'il fut expiré. Elle fut étrangement surprise de trouver le corps de son mari tout entier, aussi-bien que ceux des autres habitans qui avoient été tuez au même endroit. Il falloit que le froid excessif qui régne sur cette montagne qui est très-haute les eût conservez; cela rendoit impossible le transport du corps, parce que les chemins étoient trop escarpez & trop étroits pour permettre le passage à deux hommes chargez du même fardeau. Cet incident auroit embarassé tout autre que Madame Roche; mais comme elle étoit femme d'éxecution, elle fit couper le corps de son mari en morceaux, & ses deux Négres & elle en ayant pris chacun leur part, ils l'apporterent au Macouba, où il fut enterré, & où elle ne manquoit

1694. jamais de faire dire un Service tous les ans. Je n'aurois pû me résoudre à croire cette Histoire ; quoique tous les vieux habitans me la certifiassent, si cette bonne veuve ne me l'avoit comptée avec une naïveté qui seule étoit suffisante pour me convaincre de sa verité.

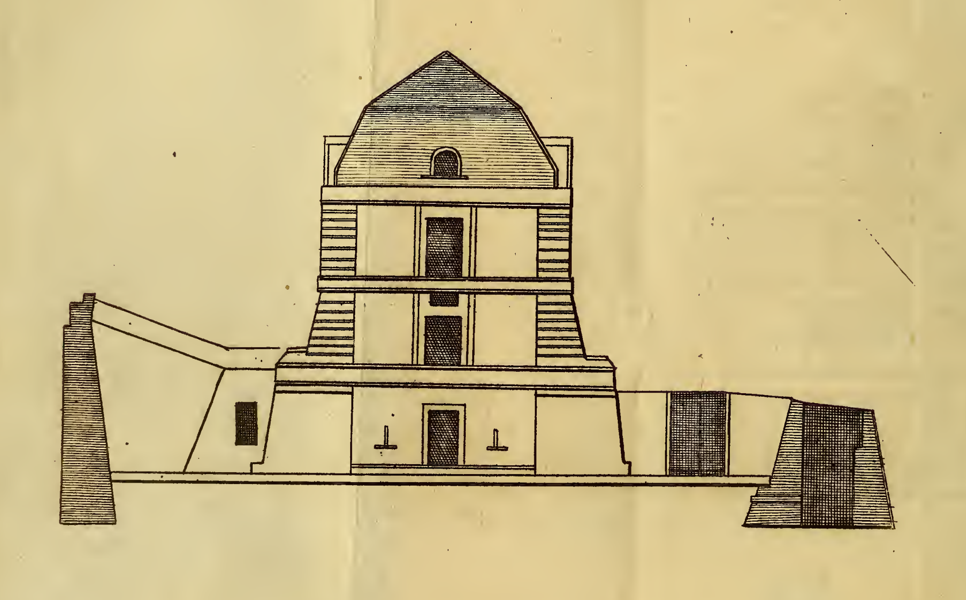
Le Pere Breton qui se trouva à ce dîner me mena avec mon Compagnon souper & coucher chez le sieur Verrier ; j'acceptai ce parti, parce que je m'approchois toujours du Fort Saint Pierre. J'avois avec moi, outre mon Négre, un autre Négre que Monsieur Michel m'avoit prêté pour apporter mon linge & quelques autres choses dont j'avois besoin, en attendant que amer permît d'y envoyer son canot pour apporter mon coffre, mon lit & les provisions de bouche que j'allois demander au Supérieur de notre Mission.



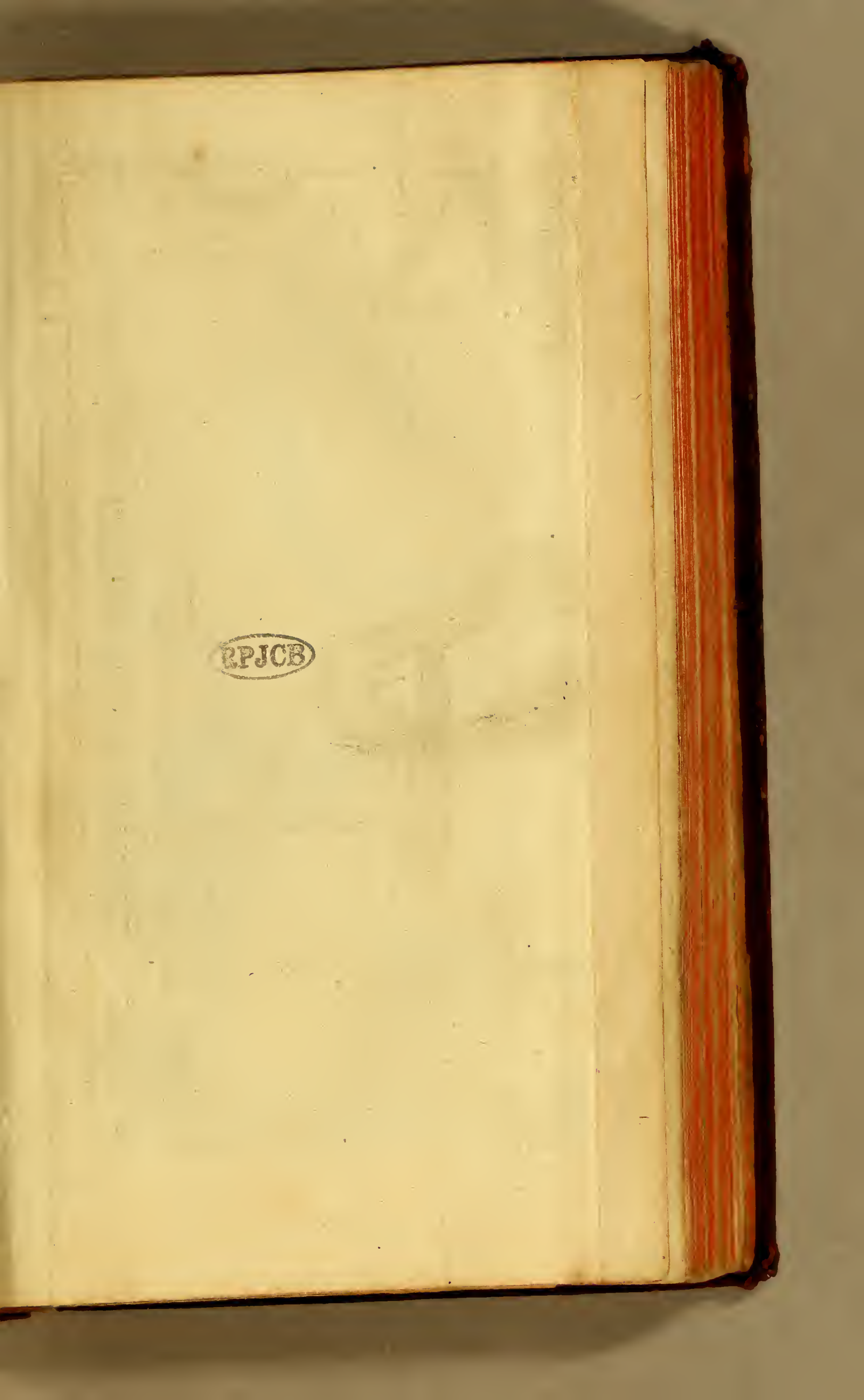
CHAPITRE

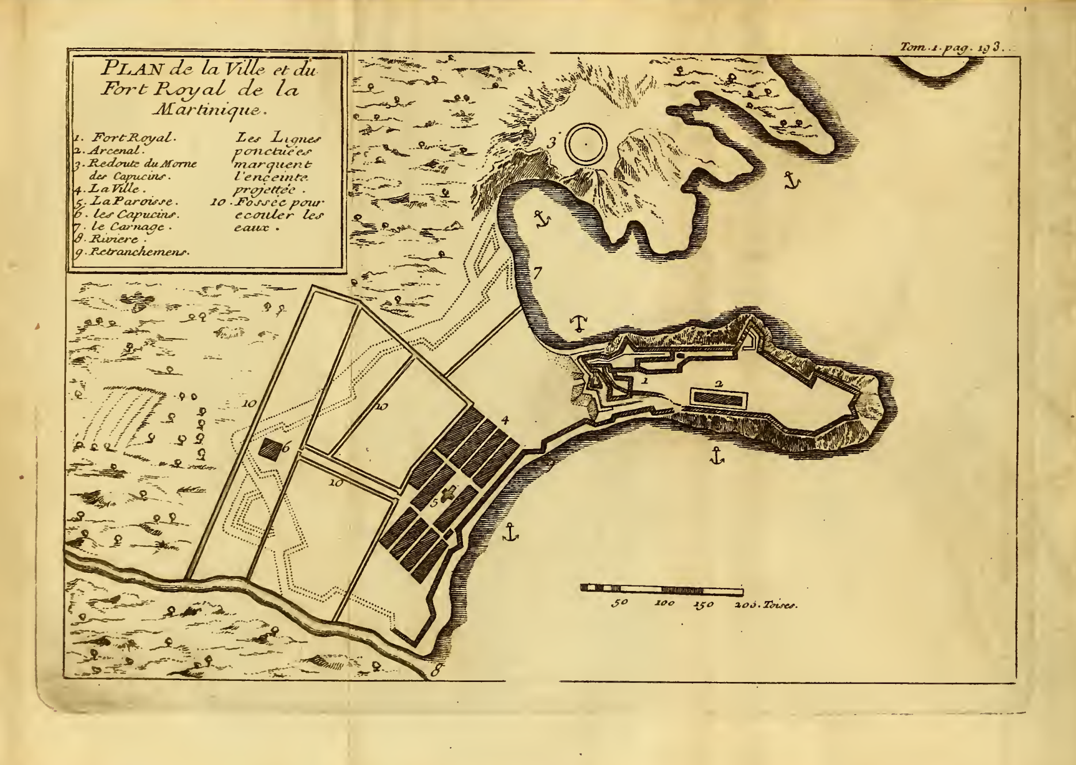

RPJCB

# *Elevation de L'arcenal du fort Royal du costé du magasin apoudre.*



1 2 3 4 5 6 Toises.


RPJCB

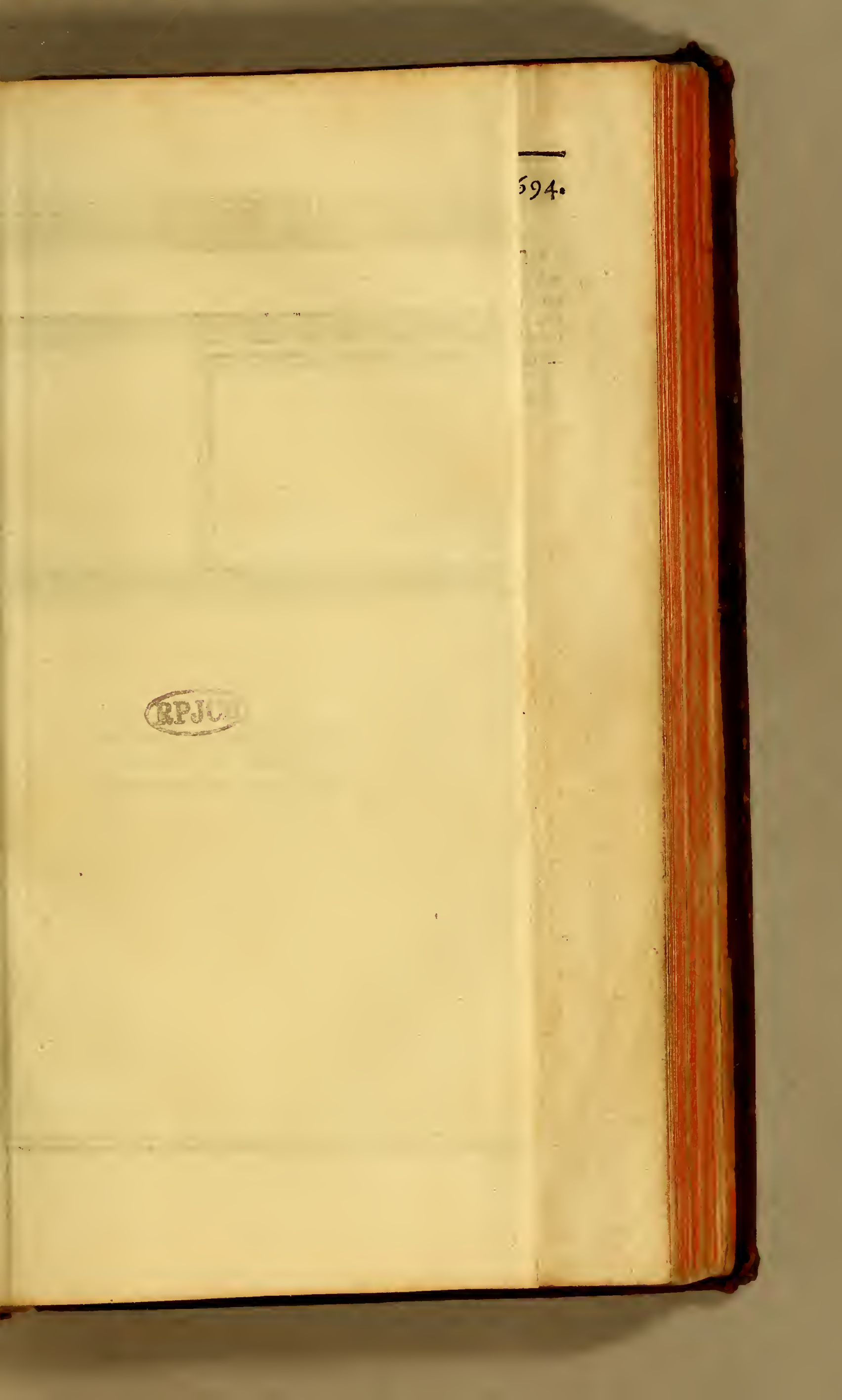

PLAN de la Ville et du Fort Royal de la Martinique.
1. Fort Royal.
2. Arcenal.
3. Redoute du Morne des Capucins.
4. La Ville.
5. La Paroisse.
6. les Capucins.
7. le Carnage.
8. Riviere.
9. Retranchemens.
Les Lignes ponctuées marquent l'enceinte projettée.
10. Fossée pour ecouler les eaux.
50 100 150 200. Toises.


694.

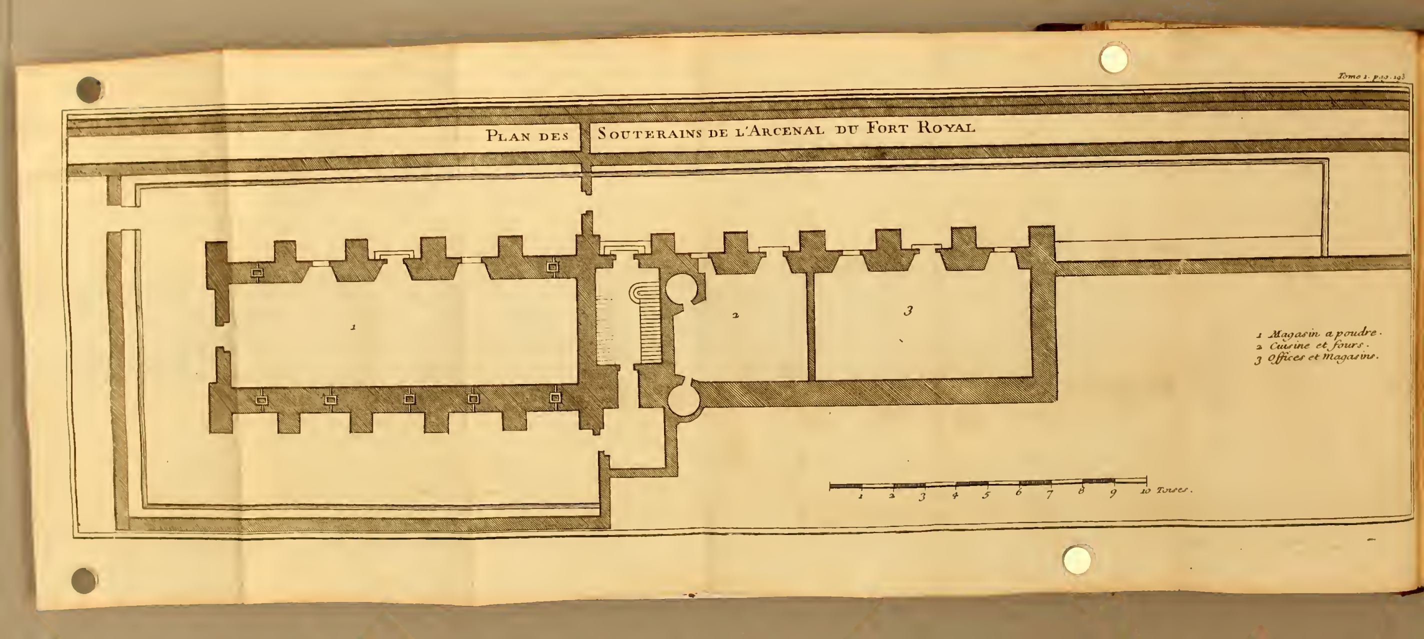
# PLAN DE L'ARCENAL ET LOGEMENT DU GENERAL AU FORT ROYAL DE LA MARTINIQUE



1 Salle.
2. Chambre.
3. Cabinet.
4. Garderobe.
5. Autre appartement.
6. Escallier qui va aux enisinos et autres lieux Souterains.
7. Escallier pour decendre dans le fossé qui environne la maison.



694.


PLAN DES SOUTERAINS DE L'ARCENAL DU FORT ROYAL
1
2
3
1 Magasin a poudre.
2 Cuisine et fours.
3 Offices et Magasins.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Toises.

# CHAPITRE VIII.

*Voyage de l'Auteur au Fort Royal. Description de la Ville & de la Forteresse.*

LE Lundi premier jour de Mars je partis avant le jour de la maison du sieur Verrier, où j'avois couché, & j'arrivai au Fort S. Pierre sur les neuf heures du matin. J'y trouvai notre Supérieur Géneral qui me marqua beaucoup de satisfaction de la bonne volonté que mes Paroissiens me témoignoient. J'allai voir Messieurs de Guitaut, de Gabaret & du Metz, & Monsieur de la Heronniere, qui venoit de terminer une très-grosse affaire qu'il avoit avec Monsieur le Comte de Blenac, Gouverneur Général des Isles, au sujet de six caisses de fusils qui ne se trouvoient point dans le vaisseau, quoiqu'elles fussent sur le mémoire du chargement. Comme ce Seigneur étoit fort vif il menaçoit de faire le procès à Monsieur de la Heronniere qui avoit signé le reçû de ces six caisses, mais qui soutenoit les avoir renvoyées à l'Arcenal de Ro-

1694. chefort, parce qu'on n'avoit pû les loger dans le vaisseau, & que l'Ecrivain devoit en avoir tiré le certificat. L'Ecrivain par une insigne malice nioit le fait, quoique le Lieutenant du vaisseau, les Officiers mariniers & tous les Matelots l'affirmassent. Mais heureusement ce méchant homme fut attaqué de la maladie de Siam qui l'emporta en très-peu de jours, & on trouva dans ses papiers le reçû de ces six caisses d'armes signé par le Garde-magazin de Rochefort. Il n'y avoit que deux ou trois heures que Monsieur de la Heronniere étoit revenu du Fort Royal, où il avoit porté ce reçû à Monsieur de Blenac, lequel par une bizarerie qui lui étoit assez ordinaire, lui faisoit un nouveau crime du renvoi de ces caisses, comme s'il eût manqué d'armes dans la forteresse, lui qui en avoit pour armer dix fois plus de monde qu'il n'y en avoit dans l'Isle.

Insigne méchanceté de l'Ecrivain de la Loire.

Je ne manquai pas de féliciter Monsieur de la Heronniere de l'heureuse issuë de son affaire, dont j'avois d'autant plus lieu de me réjoüir, que les obligations que je lui avois m'obligeoient de prendre part dans tout ce qui lui arrivoit.

Je chargeai le Négre de Monsieur

Michel de ce que je voulois envoyer en 1694.
mon quartier, & je priai le Pere Caſſon, Supérieur de notre Miſſion, de me procurer les proviſions de bouche dont j'avois beſoin.

Voiture dont on ſe ſert pour aller du Fort S. Pierre au Fort Royal.

Je fus enſuite retenir une place dans le canot d'un nommé Louis Galere, Négre libre qui faiſoit le voyage du Fort S. Pierre au Fort Royal, & qui revenoit le même jour, moyennant un écu pour chacune perſonne, ou ſix écus pour tout le canot: cette voiture eſt commode, car quoiqu'il n'y ait que ſept lieuës par terre du Fort S. Pierre au Fort Royal, le chemin eſt très-difficile & très-incommode, tout ce pays n'étant composé que de montagnes qu'il faut inceſſamment monter & deſcendre.

Il y avoit déja deux ou trois ans que ce Louis Galere avoit commencé à faire ces voyages, & il s'en eſt trouvé ſi bien, encore que d'autres l'ayent imité, qu'il avoit quand je ſuis parti plus de vingt Eſclaves, trois ou quatre canots de voyage, & une ſeine pour la pêche; ce qui n'eſt pas une petite fortune.

Le canot eſt couvert d'une groſſe toile gaudronnée qui couvre l'endroit où ſe mettent les paſſagers. Il y a un Négre qui gouverne, & quatre ou cinq

1694. qui rament. On part du Fort S. Pierre trois ou quatre heures avant le jour pour arriver au Fort Royal ſur les ſept heures du matin, & on en part ſur les quatre heures du ſoir pour arriver au Fort S. Pierre ſur les ſept heures, ou un peu plus tard quand le vent eſt contraire, ou que le calme oblige les Négres de ramer.

Je partis le Mardi ſur les deux heures après minuit. Nous étions cinq perſonnes dans le canot avec cinq Négres pour nous conduire. Quand on a un ſerviteur avec ſoi, ſoit blanc ou négre, on ne paye rien pour lui. Nous eûmes un grain violent de vent & de pluye, qui nous obligea de mettre à terre dans une Ance à deux lieuës ſous le vent du Fort S. Pierre, & de nous retirer ſous une grande voûte naturelle que nous trouvâmes dans une falaiſe, le vent ayant emporté la toile gaudronnée de notre canot. Nous nous rembarquâmes quand le grain fut paſſé; & après un peu de converſation, nous nous endormîmes les uns après les autres; de ſorte que je ne m'éveillai que quand il fallut mettre pied à terre au Fort Royal. On compte du Fort S. Pierre au Fort Royal neuf grandes lieuës par mer. Il étoit

environ six heures & demie quand nous 1694.
y arrivâmes. Je fus saluer les Révérends Peres Capucins, & dire la Messe chez eux ; ils sont Curez de la Ville, & Chapelains du Fort, & ils desservent toutes les Paroisses qui sont depuis le Fort Royal jusques à une pointe de l'Isle vers le Levant, qu'on appelle la pointe des salines, qui sépare leur jurisdiction spirituelle de la nôtre. Je fus ensuite voir Monsieur Houdin qui avoit pour lors sa maison dans cette Ville ; il me fit prendre le chocolat, & me pria de venir dîner chez lui après que j'aurois fait ma visite à Monsieur le Comte de Blenac : c'étoit la seule affaire qui m'avoit engagé à ce voyage.

J'allai à la Forteresse, où je trouvai Monsieur de Gagni qui étoit de garde. Je le priai de me présenter à Monsieur le Général qui me reçut avec beaucoup de bonté. Après qu'il eut lû les lettres que je lui présentai, il me dit qu'il sçavoit déja qui j'étois, & que si je voulois demeurer au Fort Royal, il m'employeroit à conduire les travaux, qu'il étoit persuadé que je corrigerois les fautes qu'on y faisoit, & que j'empêcherois les voleries qui s'y commettoient chaque jour. Je le remerciai d'une offre si avan-

1694. tageuse, & lui dis que je dépendois de mes Supérieurs, qui seroient ravis de lui marquer leur respect & leur obéïssance, en m'envoyant éxécuter ses ordres, quand l'occasion s'en présenteroit; mais que je ne croyois pas qu'il eût besoin de moi pour le présent, puisque son Ingénieur qui avoit été envoyé par le Ministre, avoit tout le sçavoir & toute l'intégrité nécessaire pour bien s'acquitter de son devoir. Nous demeurâmes ensemble près de deux heures; à la fin il fit appeller Monsieur de Gagny, & lui donna ordre de me faire voir toute la Forteresse, & ensuite de me ramener dîner, ce qu'il voulut que je lui promisse, malgré tout ce que je lui pûs dire pour m'en excuser.

Nous trouvâmes l'Ingénieur qui faisoit travailler à un grand corps de logis, faisant face à la mer, dont l'étage de dessous qui étoit sous terre étoit destiné pour les Magasins des vivres, les fours & autres besoins : celui du rez de chaussée étoit destiné pour le logement du Général, & celui de dessus, devoit servir de sales d'armes & de logement pour les Officiers & les domestiques du Général. C'étoit un Gentilhomme de Languedoc, appellé Monsieur de

Cailus, très-habile & très-expérimenté. 1694.
Il n'y avoit que quelques mois qu'il étoit arrivé aux Isles. Nous fîmes connoissance, & nous liâmes depuis une amitié qui a toujours duré, dont il m'a donné des marques en une infinité d'occasions.

Si on avoit suivi son conseil, le Fort Royal seroit presqu'imprenable : mais les plus habiles gens & les plus désintéressez, ne sont pas ordinairement les mieux écoutez ni leurs avis les plus suivis.

Monsieur de Gagny me fit faire le tour de la Forteresse. Quoiqu'elle paroisse quelque chose quand on la regarde sans entrer dans le détail de ses parties, on y remarque des défauts considérables, quand on la considére un peu plus attentivement. On prétend que c'est la faute d'un nommé Payen, qui étant plutôt un médiocre Masson qu'un bon Ingénieur, n'avoit pas laissé d'être employé aux Isles en cette derniere qualité. Il n'éxécuta point le dessein que Monsieur Blondel avoit tracé sur le lieu en 1675. sous prétexte qu'il seroit d'une trop grosse dépense, & il en substitua un autre si rempli de fautes, que pour les corriger, le Roi a été obligé d'y

1694. employer de très-grandes sommes, & il en a coûté aux habitans des travaux infinis, sans qu'avec tout cela on y ait entiérement remédié.

Cette Forteresse est située sur une hauteur comme une presqu'Isle composée d'une roche tendre ou d'un tuf qui se creuse assez aisément quand on est un peu au-dessous de sa superficie. Ce terrain est élevé d'environ quinze à dix-huit toises au-dessus de la superficie de la mer qui l'environne de tous côtez, excepté une petite langue de terre qui le joint à l'Isle, & qui peut avoir dix-huit à vingt toises de large.

Quand l'Amiral de Hollande Ruitter vint attaquer la Martinique en 1674. cette motte de terre qu'on appelloit déja le Fort Royal, n'avoit pour toute fortification qu'un double rang de palissades qui fermoit cette petite langue de terre par le bas, avec un autre rang sur la hauteur, & deux batteries à barbette, une sur la pointe pour deffendre l'entrée du Port qu'on appelle le Carénage, & l'autre du côté de la rade. Le terrain où est à présent la Ville étoit un marais plein de roseaux. Il y avoit seulement quelques mauvaises cases ou maisons de roseaux sur le bord de la mer qui ser-

voient de magazins pour ſerrer les marchandiſes quand les vaiſſeaux étoient dans le carénage pendant la ſaiſon des ouragans. 1694.

Ces magazins étoient remplis de vin & d'eau-de-vie, quand Ruitter fit deſcendre ſes troupes ſous la conduite du Comte de Stirum; les ſoldats ne trouvant aucune réſiſtance à la deſcente, ſe mirent à piller les magazins, où trouvant des liqueurs qui leur étoient ſi agréables, ils en bûrent de telle maniere qu'ils n'étoient plus en état de ſe tenir ſur leurs pieds lorſque le Commandant les voulut mener à l'aſſaut.

Hiſtoire de l'attaque que les Hollandois firent au Fort Royal en 1674.

Par bonheur il y avoit dans le carénage une flutte de S. Malo de vingt-deux piéces de canon, & un vaiſſeau du Roi de quarante-quatre, qui étoit commandé par Monſieur le Marquis d'Amblimont qui a ſuccedé à Monſieur de Blenac au Gouvernement Général des Iſles. Ces deux vaiſſeaux firent un ſi terrible feu de leur canon chargé à cartouche ſur ces yvrognes qui tomboient à chaque pas qu'ils vouloient faire pour aller à l'aſſaut, qu'ils en tuerent plus de neuf cens. Le feu des vaiſſeaux ayant été ſecondé par celui que faiſoient les habitans qui défendoient les paliſſades,

1694. obligea enfin l'Officier qui ſucceda au Comte de Stirum qui avoit été tué, de faire battre la retraite, & de faire un épaulement avec des bariques qu'il trouva ſous ſa main pour mettre à couvert le reſte de ſon monde, & lui donner le tems de ſe déſenyvrer.

Ruitter qui vint à terre ſur le ſoir après avoir paſſé toute la journée à canonner ce rocher, fut étonné de voir plus de quinze cens de ſes gens morts ou bleſſez, il réſolut de quitter cette funeſte entrepriſe, & de faire embarquer le reſte de ſon monde pendant la nuit.

Dans ce même tems Monſieur de Sainte Marthe qui étoit Gouverneur de l'Iſle ſous Monſieur de Baas qui étoit Général, aſſembla ſon conſeil, & réſolut d'abandonner le Fort après avoir encloué le canon, attendu que celui des ennemis ayant briſé la plûpart des paliſſades, & abbatu une grande partie des retranchemens, il étoit à craindre que les habitans ne fuſſent forcez ſi les ennemis venoient à l'aſſaut, quand ils auroient cuvé leur vin. Cette réſolution ne pût être éxécutée avec tant de ſilence que les Hollandois n'entendiſſent le bruit qui ſe faiſoit dans

le Fort, soit en enclouant le canon, soit 1694.
en transportant les munitions, & autres choses dans les canots, par le moyen desquels on devoit passer de l'autre côté du port. Ils prirent ce bruit pour le prélude d'une sortie qui leur auroit été funeste dans l'état où ils étoient, une partie s'étant déja rembarquée, de sorte que l'épouvante se mit parmi eux; ils se presserent de s'embarquer, & le firent avec tant de précipitation & de désordre, qu'ils abandonnerent leurs blessez, tous les attirails qu'ils avoient mis à terre, & une partie de leurs armes; pendant que les François épouvantez aussi, par le bruit qu'ils entendoient, qu'ils prenoient pour la marche des ennemis qui venoient à l'assaut, se pressoient d'une maniere extraordinaire pour s'embarquer dans leurs canots. De sorte que cette terreur panique fit fuir les assiégez & les assiégeans chacun de son côté, & laissa le Fort en la possession d'un Suisse, qui s'étant enyvré le soir dormoit tranquillement, & n'entendit rien de tout ce tintamare; il fut fort étonné quand à son réveil sur les six heures du matin, il se vit possesseur de la Forteresse, sans amis & sans ennemis,

1694. M. le Marquis d'Amblimont n'étant pas averti de cette double retraite, recommença à faire joüer son canon dès le point du jour; mais ne voyant personne sur le Fort & n'y entendant aucun bruit, non plus que dans le camp des ennemis, dont les roseaux lui cachoient la vûë; il fit mettre à terre un Sergent & quelques soldats pour sçavoir des nouvelles. Ce Sergent ne trouva que des morts, des blessez, & quelques yvrognes qui dormoient dans les magazins: il en avertit aussi-tôt son Capitaine qui envoya un Officier & des soldats reprendre possession du Fort. On rappella ensuite le Gouverneur & les habitans, & on commença dès la même année une partie des travaux que l'on voit encore à présent, qui consistent principalement en des batteries, partie à barbette & partie à merlons, qui environnent toute la pointe, & qui battent sur la rade, sur la passe & sur la baye.

Je sçai que cette affaire a été décrite autrement dans les nouvelles publiques de ce tems-là, mais je la tiens de quantité de témoins oculaires qui me l'ont tous rapporté sans varier le moins du monde dans les circonstances que j'ai rapportées, & qui m'obligent de préfé-

rer leurs Relations aux Gazettes, où 1694.
très-souvent les choses sont traitées plus selon des vûës particulieres, que selon la verité, qui est sujette à caution, quand elle vient de si loin & est apportée par des personnes interessées.

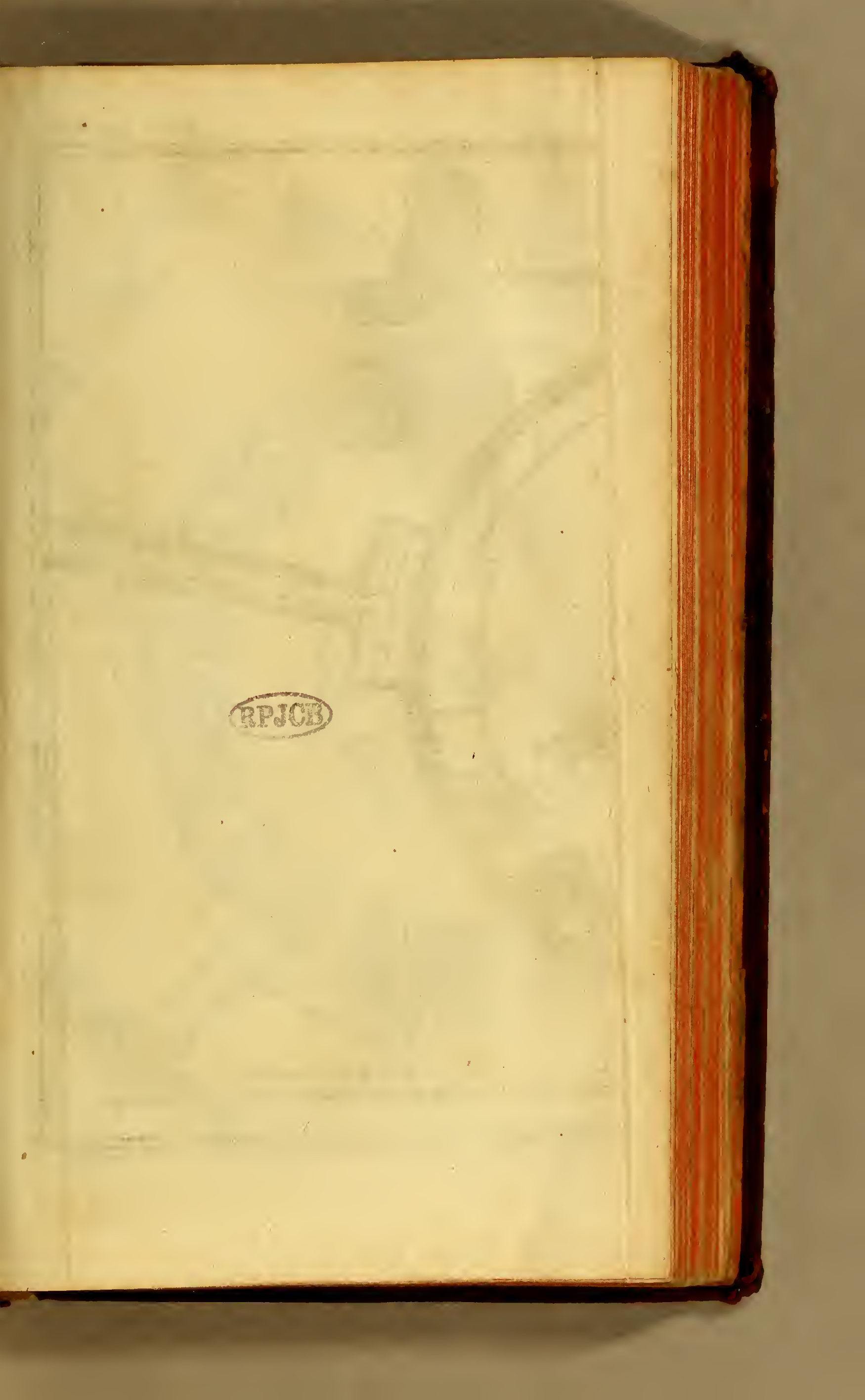
Description du Fort Royal comme il est à présent.

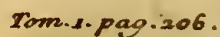
La langue de terre qui joint la presqu'Isle où le Fort est bâti avec la terre de l'Isle, est fortifiée de deux petits demi-Bastions & d'une très-petite demi-Lune qui couvre la courtine avec un fossé rempli d'eau de la mer, un chemin couvert palissadé & un glacis. La porte du Fort est dans le flanc du demi-Bastion du côté du crénage, avec un escalier fort étroit qui conduit à une plate-forme, où il y a quelques piéces de canon. Cette plate-forme conduit à un autre escalier semblable au premier, au haut duquel on trouve une seconde plate-forme avec du canon. Tout le côté du Fort qui regarde le crénage est fermé par un double mur avec quelques flancs. Le côté de la mer n'est qu'un parapet avec des embrazures; il y a une troisiéme terrasse ou plate-forme au-dessus de la porte, sur laquelle on devoit mettre du canon pour battre une hauteur de l'autre côté du Port qui commande beaucoup le Fort. La garnison

1694. étoit d'environ quatre cens soldats de la marine.

M. de Blenac eut la bonté de m'envoyer chercher pour dîner. Il me demanda mon sentiment sur les fortifications que je venois de voir. Je lui répondis que je les trouvois bonnes pour le pays, & sur tout la derniere plate-forme qu'on avoit faite, parce que la batterie qu'on y mettroit empêcheroit l'effet de celle que les ennemis pourroient faire sur la hauteur dont je viens de parler, qu'on appelle le morne des Capucins. Il est vrai qu'elle est éloignée de cinq à six cens pas du Fort, mais elle ne laisseroit pas d'incommoder. Il fut ravi de ce que je lui disois de cette derniere plate-forme : il me dit qu'elle étoit de son invention, & que la remarque que j'avois faite lui faisoit connoître que j'étois un habile homme; mais ayant continué à me demander ce que je pensois de certaines herses dont il avoit fait couper les escaliers en plusieurs endroits, faute de sçavoir qu'elles étoient aussi de son invention, ma réponse pensa tout gâter; car je lui dis qu'on ne prenoit pas les Villes par les portes, & que quand on les assiegeoit, on se saisissoit des ouvertures à

Plan d'un ouvrage projetté sur le morne des Capucins.


RPJCB




# PLAN

*De la Redoute du morne des Capucins pres le fort Royal de la Martinique.*

1 Entrée souteraine du costé du Carnage.
2 Logemens du Commandans.
3 Casernes.
4 Escaliers pour monter sur le rempart.
5 Puis.
6 Chemin souterain qui deffend le fossé.
7 Passages
8 Profil et coupe de tout l'ouvrage.

*Echelle de 25 toises.*

coups de canon. J'ajoutai par bonheur, 1694.
que les herses dont l'escalier étoit coupé, étoient très-bonnes contre une surprise, & cela le satisfit.

J'ai dit ci-dessus que si on avoit suivi l'avis de M. de Cailus, le Fort Royal seroit presque imprenable.

Le dessein de M. de Cailus étoit d'isoler tout-à-fait cette motte de terre, de maniere à laisser un front assez considerable pour y pouvoir faire deux bons bastions, une grande demie-lune avec un bon chemin couvert, qui auroit eu pour avant-fossé le canal qui auroit isolé le terrain. La dépense eût été bien moindre qu'elle ne l'a été, & la place bien plus en état de soutenir un siége.

A l'égard du morne des Capucins, il m'est tombé entre les mains un dessein du même Ingénieurqu'il auroit fait executer sans beaucoup de dépense, si on l'avoit voulu laisser faire; je le donne au public afin qu'il puisse juger de sa bonté, & que s'il est un jour exécuté, on sçache à qui on en est redevable.

M. de Blenac me parla presque pendant tout le repas, quoiqu'il eût à sa table sept ou huit autres personnes: il bût à ma santé, & m'obligea de lui faire raison. Il eut soin de me faire servir

1694. ce qu'il y avoit de meilleur ; en un mot il me fit tant d'honnêtetez, que tout le monde en étoit dans l'étonnement. Je remarquai dans ses discours la vivacité de son esprit, & son tempéramment tout de feu, quoiqu'il fût âgé de plus de soixante & douze ans, & qu'il fût attaqué depuis long-tems d'une dissenterie qui l'emporta enfin deux ans après.

Il congedia la compagnie dès qu'on eut desservi, & m'ayant fait asseoir auprès de lui, il m'entretint pendant plus d'une heure & demie de différentes choses, sur tout des chagrins que quelques-uns de nos Peres lui avoient donné ; je fis ce que je pûs pour les excuser ; car pour dire la verité, il y avoit de la faute des deux côtez, & peut-être plus du côté du Comte de Blenac que du nôtre. Le Lecteur en pourra juger par une affaire que je rapporterai ci-après. Cependant il m'assura qu'il conservoit toujours de l'affection pour notre Ordre, & que si on vouloit bien vivre avec lui, il nous en donneroit des marques. Je l'assurai que nous ferions tous nos efforts pour mériter son estime ; je le suppliai d'oublier le passé, & de vouloir nous accorder sa protection, & à moi

en particulier, ce qu'il me promit avec 1694.
beaucoup de bonté, & je dois lui rendre cette justice, malgré tout ce que la médisance a pû dire contre lui, qu'il étoit un homme de bien, bon serviteur du Roi, brave autant qu'on le peut être, & bien plus sage qu'on ne le disoit dans le monde. J'en pourrois apporter des preuves qui convaincroient les plus incrédules. On me vint enfin avertir qu'il étoit tems de partir, ce qui me donna lieu de prendre congé de M. de Blenac; tout le monde fut surpris du favorable accüeil qu'il m'avoit fait, & j'en reçûs bien des complimens. Je fus dire adieu à M. Houdin, & je m'embarquai sans avoir eu le loisir de considerer ni la Ville ni l'Eglise Paroissiale, tant on me pressoit de partir.

Je trouvai dans le canot les mêmes personnes avec qui j'étois venu. Nous fîmes rouler la toile qui le couvroit afin de joüir de l'air & de la vûë du pays. Nous allions à la voile & fort vîte. On me montra une sucrerie de M. Roi dans un lieu appellé la Pointe des Négres. Nous vîmes ensuite le Bourg & l'Eglise de la Casepilote. Tout ce terrain est fort élevé & fort coupé par des mornes, la plûpart des fonds qui sont entre les

1694. mornes ſont en ſavannes, où l'on voit beaucoup de canificiers : c'eſt ainſi qu'on appelle les arbres qui portent la caſſe. C'étoit autrefois une très-bonne marchandiſe & d'un grand débit, mais tous les habitans de la baſſe-terre ayant planté à l'envi des canificiers, cette marchandiſe n'eut plus de valeur, parce qu'on en faiſoit aux Iſles plus qu'on n'en pouvoit conſommer en Europe, quand elle auroit été toute malade.

Canificier, arbre qui porte la caſſe ; ſa deſcription.

L'arbre qui porte la caſſe ou le canificier vient de bouture : il croît fort vîte, il porte beaucoup & deux fois l'année, comme preſque tous les arbres qui ſont naturels à l'Amérique ; ſon bois eſt blanchâtre, aſſez mol, mais extrêmement coriace ; ſon écorce eſt griſe & fort raboteuſe. Cet arbre vient très-grand, ſes feüilles ſont longues & étroites, d'un verd pâle ; il pouſſe des fleurs jaunes par gros bouquets, qui ont une odeur aſſez agréable : aux fleurs ſuccédent les ſiliques où la caſſe qui en eſt comme la moüelle eſt renfermée. Ces ſiliques pendent aux branches comme des paquets de chandelles, de douze, quinze, & même de vingt attachées enſemble : elles ſont vertes avant d'être mûres ; c'eſt à leur noirceur qu'on con-

noît qu'il eſt tems de les cueillir ; quant 1694.
à leur groſſeur & à leur longueur, cela dépend de l'âge de l'arbre & du terrain où il eſt planté : il eſt certain que plus les ſiliques ou bâtons de caſſe ſont gros, longs & peſants, plus la caſſe eſt eſtimée.

Quand il fait du vent ces ſiliques ſe touchent les unes les autres, & font un bruit aſſez ſemblable à celui qu'on entend quand il paſſe des compagnies de ſoldats avec des bandoulieres garnies de fournimens. La caſſe des Iſles eſt autant eſtimée que celle du Levant. J'ai vû des Apoticaires en France & aux Iſles qui la trouvoient meilleure ; elle eſt naturelle dans les Iſles, c'eſt-à-dire, que cet arbre n'y a point été tranſporté, on l'y a trouvé quand on a commencé à s'y établir.

Lorſque je ſuis parti des Iſles en 1705. elle valoit ſept livres dix ſols le cent ou le quintal ; mais comme elle occupe beaucoup de place dans un vaiſſeau, & que par conſéquent le fret conſommeroit tout le profit ; on la partage moitié par moitié pour le fret avec les bourgeois du navire.

Quand les Juifs étoient aux Iſles ils faiſoient confire beaucoup de ces ſili- Caſſe confite.

1694. ques qu'ils envoyoient en Europe, pour cet effet ils les cueilloient lorsqu'elles étoient encore extrêmement tendres, & qu'elles n'avoient que deux à trois pouces de longueur ; de sorte qu'on mangeoit la silique & ce qu'elle contenoit. Cette confiture étoit fort agréable & purgeoit doucement, ou du moins elle tenoit le ventre libre. Ils faisoient aussi confire les fleurs & leur conservoient leur couleur sous le candi qui les couvroit ; elles faisoient le même effet que les siliques. On ne fait plus de cette confiture depuis le départ des Juifs, soit qu'ils ayent emporté le secret avec eux, soit qu'on ne veüille pas se donner la peine de le chercher, en faisant plusieurs expériences. J'ai connu quelques personnes qui avoient confit de ces siliques, mais jusqu'à mon départ, elles n'étoient point arrivées au point de perfection qu'elles avoient été portées par les Juifs.

Histoire sur le sujet de la casse.

A propos de ces siliques, qui pendent aux canificiers comme des paquets de chandelle. Je me souviens que m'étant trouvé dans notre Couvent du Moüillage en 1698. à l'arrivée de quelques uns de nos Religieux qui venoient d'Europe, il s'en rencontra un qui se

piquoit de connoître l'Amérique, & 1694.
tout ce qu'elle produit, comme ceux qui y étoient depuis long-tems. Je cherchois à mortifier un peu sa vanité, lorsqu'il m'en donna lui-même l'occasion, en me demandant ce qui pendoit à ces arbres. Je lui dis que je m'étonnois, que lui qui connoissoit toutes choses ne connût pas cela; il est vrai, me dit-il, que ce fruit ressemble fort à des chandelles, & l'arbre pourroit bien être de l'espéce de ceux de la Chine qui portent le suif, mais ce qui suspend mon jugement, c'est que le suif de la Chine est blanc ou presque blanc, au lieu que celui-ci est verd. Cette imagination me fit soûrire; je l'assurai qu'il pensoit fort juste, & qu'il seroit difficile de lui faire voir rien qui lui fut nouveau. Qu'au reste ces chandelles étoient vertes, parce qu'elles n'étoient pas dans leur maturité. Il ne manqua pas de s'applaudir lui-même de son discernement si juste, & moi de conter aux autres Religieux cette belle conversation. Elle fut renouvellée quelques momens après par un de nos Peres, qui pour achever de l'instruire, lui dit, qu'il ne manquoit que la mêche à ces chandelles quand on les cueilloit; qu'autrefois on les faisoit

1694. fondre, & qu'ensuite on les travailloit comme on fait en France, mais que depuis peu on avoit trouvé l'invention de leur mettre la mêche, sans autre façon que de les percer avec une éguille chaude, au bout de laquelle la méche étoit passée : il l'assura qu'on se servoit de ces sortes de chandelles dans presque toutes les maisons, & qu'on n'en emploieroit jamais de celles qui viennent de France, si on pouvoit donner à celles-ci un peu plus de blancheur. Notre habile homme crût cette fable de tout son cœur, & fut assez simple pour parler de ces chandelles vertes dans une maison où il alla le même jour, & de blâmer le Capitaine de son vaisseau qui avoit apporté une quantité considérable de caisses de chandelles, mais il fut étrangement surpris quand il vit que tout le monde se mocquoit de lui, il connut qu'on l'avoit duppé, & fut obligé d'avoüer qu'il y avoit bien des choses qu'il ignoroit; il se gardoit pourtant bien de me prier de l'en instruire.

Le vent qui nous avoit si bien servis depuis le Fort Royal, nous quitta au Carbet; c'est un Bourg à une lieuë du Fort saint Pierre. On l'appelloit autrefois, le quartier de Monsieur, parce

que M. du Parquet, Seigneur & Pro- 1694.
prietaire de la Martinique y faisoit sa résidence. Nos Négres reprirent alors leurs avirons & ramérent si bien, que j'arrivai à notre Couvent du Moüillage sur les huit heures du soir.

Le lendemain matin le P. Cabasson me conduisit chez le Directeur des Domaines du Roi ; il s'appelloit M. de Vaucourtois, Parisien, honnête & fort obligeant. C'étoit lui qui payoit les pensions que le Roi donne aux Curez. Il me fit aussi-tôt délivrer les provisions dont j'avois besoin. C'étoit une barique de vin de Bordeaux, qu'il me compta sur le pied de trois mille cinq cens livres de sucre brut, qui réduit au prix courant, où étoit pour lors cette marchandise, revenoit à la somme de trente-cinq écus. Je pris oûtre cela un baril de farine évalué à dix-huit cens livres de sucre ; un baril de bœuf salé évalué à quinze cens livres, & un demi baril de lard pour douze cens livres, ce qui faisoit en tout mille livres de sucre, qui étoient les deux tiers d'une année de ma pension. Je fis porter ces provisions chez un Marchand du Fort saint Pierre, nommé Ricord, où M. Michel faisoit porter les siennes, en attendant qu'il

1694. pût envoyer son canot pour les apporter chez lui.

## CHAPITRE IX.

*Prise de deux Vaisseaux Anglois par les Flibustiers. Leur maniere de combatre, & le Traité qu'ils font pour leur course.*

LE Jeudi quatriéme Mars j'allai rendre visite à notre voisin M. Pinel, Capitaine de Flibustiers, Commandant une corvette de six canons, appellée la Maloüine ou la Volante. Il étoit arrivé la veille avec deux vaisseaux Anglois qu'il avoit pris au vent de la Barbade, l'un de douze canons & l'autre de dixhuit, venant à droiture d'Angleterre très-richement chargez.

Il me reçût avec mille civilitez, & ayant sçû que je m'établissois à la Paroisse du Macouba, il dit qu'il vouloit contribuer à me mettre en ménage, & me fit présent de six belles bouteilles & de douze verres de cristal, avec deux fromages d'Angleterre. Ce fut ainsi que commença l'amitié qu'il a eüë pour moi jusqu'à sa mort. J'achetai encore d'autres

tres provisions qui me manquoient, & je les fis porter avec mon coffre, mon matelas & d'autres hardes chez le même M. Ricord. Mon dessein étoit de m'en retourner le lendemain à ma Paroisse, mais notre Pere Supérieur m'arrêta pour assister à une grande Messe que les Flibustiers de M. Pinel devoient faire chanter le jour suivant, & à laquelle ils devoient communier, en exécution d'un vœu qu'ils avoient fait dans le combat, où ils avoient pris ces deux vaisseaux Anglois. 1694.

Messe chantée en action de graces de la prise de deux vaisseaux Anglois par le sieur Pinel, Capitaine de la Corvette la Malouine.

Le Vendredi nous fûmes occupez toute la matinée à confesser les Flibustiers. On chanta une Messe de la Vierge avec toute la solemnité possible; je la célébrai & je benis trois grands pains qui furent présentez par le Capitaine, accompagné de ses Officiers, avec les tambours & les trompettes. La Corvette & les deux prises qui étoient mouillées devant l'Eglise firent des décharges de tout leur canon, au commencement de la Messe, à l'élévation du saint Sacrement, à la bénédiction & à la fin du *Te Deum*, qui fut chanté après la Messe. Tous les Flibustiers vinrent à l'Offrande, & présenterent chacun un cierge avec une piéce de trente

1694. sols ou d'un écu. Ceux qui communierent le firent avec beaucoup de pieté & de modestie.

Vaisseaux Anglois retranchez pour soutenir les abordages.

Après que j'eus dîné j'allai à bord de la Corvette & des prises. Je ne pouvois comprendre comment ce petit bâtiment armé seulement de six canons de six & de quatre livres de balle, avoit osé attaquer ces deux vaisseaux, dont le plus gros avoit cinquante-huit hommes d'équipage, & le petit quarante-cinq. Ils avoient tous deux des gaillards d'avant & d'arriere, retranchez avec des sabords pour le canon, des meurtrieres, des coffres à feu, des grenades lardées, c'est-à dire, attachées en différens endroits du bord, avec deux bandes de fer qui se croisent, l'ouverture de la grenade avec sa fusée répondant sous le gaillard par où on lui donne feu. J'y remarquai des espoirs ou espingards de fonte, où l'on met vingt-cinq ou trente balles de mousquet, & je ne sçai combien d'autres attirails qui augmentoient la surprise où j'étois, comment on avoit pû surmonter tant d'obstacles, & enlever ces deux bâtimens. Un Flibustier avec qui je m'entretenois, me dit, que tout le canon & toutes les autres deffenses ne méritoient pas qu'on

y fit la moindre attention; qu'il leur suf- 1694.
fisoit de voir un bâtiment & de pouvoir s'en approcher pour compter sûrement sur sa prise. Que le canon de leur Corvette étoit plus par cérémonie que par néceſſité, puiſqu'ils n'employoient preſque jamais que les deux piéces de chaſſe quand ils battoient un vaiſſeau par l'avant ou par l'arriere, leurs fuſils leur ſuffiſant pour le déſoler, juſqu'à ce que leur Capitaine juge à propos de ſauter à l'abordage.

Combat de la Corvette contre deux vaiſſeaux.

Je ſouhaitai de ſçavoir comment s'étoit paſſé leur combat. Il me dit, qu'auſſi-tôt que celui qui étoit en vigie ou en ſentinelle au haut du mât eut averti qu'il découvroit ces deux vaiſſeaux, on fit porter deſſus à toutes voiles; que ces deux vaiſſeaux voyant que la Corvette les hauſſoit conſidérablement, crurent qu'il leur ſeroit inutile de prendre chaſſe; ils ſe flatterent même qu'ils pourroient ſe rendre maîtres de celui qui venoit ſur eux; de ſorte qu'ils broüillerent leurs voiles pour l'attendre. On fut bien-tôt à la portée du fuſil, on s'attacha d'abord au plus gros qui faiſoit grand feu de ſon canon, & très-peu de ſa mouſqueterie, comme c'eſt la coûtume des Anglois. On le battit pendant

1694. trois quarts d'heure dans sa hanche & dans son arcasse à coups de canon & de fusil, après quoi on l'élongea, & M. Pinel se jetta dessus avec soixante & dix hommes.

Ceux qui entrerent par l'avant, trouverent par hazard une petite écoutille, que les Anglois n'avoient pas songé à fermer en se retirant sous le gaillard, ils y jetterent un flacon de verre plein de poudre, entouré de quatre ou cinq bouts de mêche allumée qui mirent le feu à la poudre dans le moment que le flacon se brisa en tombant qui grilla d'une si horrible façon sept ou huit Anglois, qu'ils demanderent quartier; ainsi on s'empara de ce gaillard qui auroit donné beaucoup de peine, & qui mettoit nos gens entre deux feux : dans le même tems ceux qui étoient sur le pont ayant trouvé un canon qui étoit chargé, le pointerent contre le gaillard d'arriere, & le tirerent contre le retranchement où il fit beaucoup de fracas, pendant que ceux qui étoient montez sur le gaillard éventoient les coffres à feu en les perçant à coups de pistolet, après quoi ils ne font plus d'effet; d'autres arrachoient les grenades lardées, & d'autres rompoient à coups de haches

le deſſus du gaillard pour y faire un ſabord, pendant que ceux qui étoient demeurez ſur le pont & qui s'étoient gabionnez derriere la chaloupe que les Anglois avoient eu l'imprudence de laiſſer ſur le pont, faiſoient feu ſur les meurtrieres & ſur les ſabords du retranchement avec tant de ſuccès, que la vivacité des Anglois fut bien-tôt ralentie, parce qu'ils eurent nombre de morts & de bleſſez; mais ce qui acheva le combat, furent quelques flacons de poudre & de grenades qu'on jetta par le ſabord qu'on avoit fait ſur le gaillard. Ils en furent tellement incommodez, qu'ils demanderent quartier & ſe rendirent : ils avoient eu quinze hommes tuez, & environ vingt bleſſez; nos Flibuſtiers eurent 4 hommes tuez ſur le vaiſſeau & cinq bleſſez, ils en avoient eu ſix autres avant d'aborber. 1694.

Pendant qu'on ſe battoit ainſi dans le vaiſſeau Anglois, ſon camarade faiſoit toujours feu de ſon canon ſur la Corvette qui lui répondoit du ſien & de ſa mouſqueterie, ſans s'éloigner beaucoup de ſon monde qui combattoit dans le vaiſſeau qu'on avoit abordé, dans l'incertitude du ſuccès du combat; mais dès qu'il vit la victoire aſſurée, parce

1694. qu'on amena le pavillon, il ſe rendit ſans donner la peine à la Corvette de l'aborder; s'il ſe fût rendu plutôt il auroit conſervé la vie à quatre hommes de ſon équipage, & n'auroit pas eu huit ou neuf bleſſez comme il ſe trouva qu'il avoit, quand nos gens s'en emparerent.

Chaſſe partie ou conditions ſous leſquelles on fait la courſe aux Iſles.

Lorſque le vaiſſeau qui va en courſe appartient aux Flibuſtiers qui le montent, ils partagent les priſes également. Le Capitaine, le Quartier-maître, le Chirurgien & le Pilote n'ont par-deſſus leur lot qu'un préſent, dont les autres les gratifient. A l'égard du pillage, il ſe partage également, ſans que perſonne puiſſe s'approprier la valeur d'un écu, ſous peine de perdre ſa part du profit du voyage, & ſouvent même d'être dégradez, c'eſt-à dire, mis à terre dans quelque Iſle deſerte, ou du moins chaſſez du bord. Mais quand le bâtiment n'appartient pas à l'équipage, les Armateurs ou Propriétaires du bâtiment prennent un tiers de priſes pour la part du vaiſſeau, les vivres, la poudre, les boulets & les grenades. Les deux autres tiers ſe partagent à tout l'équipage; bien entendu qu'avant toutes choſes, on a pris le dixiéme pour l'Amiral ou

Gouverneur qui a donné la commiſſion, 1694.
& qu'on a payé le Chirurgien, les bleſſez & les eſtropiez. L'acte qui contient toutes les conditions ſous leſquelles on fait la courſe, s'appelle Chaſſe-partie. Les principales de ces conditions ſont: que les bleſſez ont outre leur lot un écu par jour pour leur nourriture pendant qu'ils ſont entre les mains du Chirurgien, qui eſt obligé de les panſer & de fournir les remédes; ce tems eſt pour l'ordinaire limité à ſoixante jours. Ceux qui ſont eſtropiez d'un bras ou d'une jambe emportée, ou rendus inutiles, ont ſix cens écus pour chaque membre; on donne trois cens écus pour le pouce, l'index de la main droite & un œil; cent écus pour chacun des autres doigts. Ceux qui ſont obligez de porter une canule ſont réputez comme eſtropiez, & ont ſix cens écus auſſi-bien que ceux qui ayant une jambe ou un bras de bois, s'ils viennent à les perdre de nouveau. Soit que l'on faſſe priſe ou non, les Armateurs & les Flibuſtiers ſont obligez de faire la courſe juſqu'à ce qu'on ait gagné pour payer les bleſſez & les eſtropiez. La part ou le lot des morts eſt donnée à leur matelot ou camarade, ou quand il ne s'en trouve point, à leurs

1694. héritiers ſi on les connoît ; ſinon on le diſtribuë aux pauvres & aux Egliſes pour faire prier Dieu pour le défunt ; car on aime mieux prendre ce parti que de le remettre entre les mains du Procureur des biens vacquans, parce qu'on ſçait que c'eſt une abîme qui abſorbe tout ſans jamais rendre rien. Celui qui a découverr le bâtiment qu'on a pris, a un demi-lot plus que les autres ; chaque boé ou mouſſe a un demi-lot ; le préſent qu'on fait pour l'ordinaire au Capitaine va à la valeur de trois lots, quelquefois quatre ; le Quartier-maître qui eſt la ſeconde perſonne du bâtiment a deux lots ; le Pilote & le Chirurgien un lot & demi chacun.

Avant la paix de Riſvick on donnoit les lots en eſpéces, mais dans cette derniere guerre, les Bourgeois ou Armateurs ont jugé qu'il étoit de leur intérêt de faire vendre les effets, & d'en partager enſuite le prix : cela a donné lieu à une infinité de friponneries, tant de leur part que de celle des Quartiers maîtres, & la négligence de ceux qui pouvoient y apporter du reméde, a cauſé la déſertion d'un grand nombre de Flibuſtiers, comme je dirai ci-aprés.

Quand j'eus conſideré à loiſir la Cor-

vette & ses prises, je voulus acheter un 1694.
quart de beurre & une caisse de chandelles; j'en demandai le prix au Quartier-maître, qui me répondit fort obligeamment, que je pouvois choisir ce que je voudrois, & qu'ensuite nous nous accommoderions ensemble. Je fis donc choisir un quart de beurre d'environ vingt-cinq livres, & une caisse de chandelles du même poids; mais quand je voulus en sçavoir le prix pour payer, il me dit que les prises étoient assez considérables pour me faire présent de ces bagatelles, & de cinquante bouteilles de biere & de cidre qu'il fit mettre dans mon canot; que c'étoit la moindre chose qu'il me pouvoit offrir pour la peine que j'avois eüe à chanter la Messe pour eux, & pour la part qu'il espéroit que je leur accorderois dans mes prieres.

Présens que les Flibustiers font à l'Auteur.

On trouvera peut-être en Europe ces manieres extraordinaires pour des Flibustiers, en qui on suppose peu de pieté; mais ceux qui connoissent l'Amérique, sçavent qu'ils ont un très-grand soin de faire part de leurs bonnes fortunes aux Eglises, & que s'ils trouvent dans leurs prises des ornemens d'Eglise, ou des étoffes propres à en faire, ils ne manquent jamais de les donner aux

1694. Eglises qu'ils fréquentent.

Le Samedi sixiéme Mars le P. Dastez partit pour saint Domingue ; il s'embarqua dans une barque de Flibustiers qui alloit porter des ord es de la Cour en cette Isle-là & à sainte Croix ; je l'allai conduire à bord, après quoi je montai à cheval pour me rendre à ma Paroisse.

Le lendemain qui étoit le premier Dimanche du mois, dédié à la dévotion du Rosaire, je confessai u n grand nombre de personnes, & comme outre les deux Catéchismes j'avois encore été obligé de prêcher, de faire la Procession & la bénédiction du saint Sacrement, il étoit une heure après midi quand je sortis de l'Eglise. M. Dauville, Marguillier de la Paroisse, prévoyant qu'après tant de fonctions j'aurois besoin de quelque nourriture, avoit fait apporter à dîner au Presbytere, & y avoit invité 'e P. le Breton & quelques-uns des principaux habitans du quartier. Je ne sçavois rien de tout cela, & je fus fort étonné en entrant chez moi d'y trouver la table dressée & le dîner tout prêt. Il faut avoüer que j'étois charmé des manieres de mes Paroissiens, & que j'eusse voulu leur en marquer ma recon-

noissance par des services plus considérables, que n'étoit mon assiduité à mes devoirs. 1694.

Je laissai la compagnie au Presbytere pendant que j'allai confesser un Négre d'une habitation de M. Roy, car il en avoit deux très-considerables dans ma Paroisse, & d'autres encore dans différens endroits & quartiers de l'Isle. On ne peut sans étonnement penser à la fortune de cet homme. Il étoit venu aux Isles en qualité d'engagé, dans les premieres années que la Colonie commença à se former; il étoit de Bordeaux, tailleur ou chaussetier de son métier. Le tems de son engagement étant achevé, il se mit à torquer du tabac, qui étoit alors la marchandise des Isles; & quand la saison de torquer étoit passée, il travailloit de son métier. Il s'associa avec un autre torqueur, dont il hérita quelques années après. Il fit quelques voyages en course, si heureusement, qu'en très-peu de tems il se vit en état d'établir une sucrerie, & de faire des établissemens en divers quartiers de l'Isle. Quand j'arrivai à la Martinique il avoit six sucreries, celle du Prêcheur où il demeuroit étoit accompagnée d'une très-belle raffinerie. il en avoit une autre dans la montagne

Histoire du sieur Jean Roy, connu aux Isles sous le nom du petit Roi.

1694. à une lieuë de celle-là ; une à la Pointe des Négres auprès du Fort Royal ; une à l'ance de la Couleuvre , & deux dans ma Paroisse. On comptoit plus de huit cens Négres travaillans dans ces établissemens. Son fils aîné avec lequel j'étois venu de France , étoit Capitaine de Milice , & une de ses filles avoit épousé M. de la Fossiliere , Capitaine de vaisseau de Roi.

M. Jean Roy est mort en 1707. étant pour lors Doyen du Conseil , premier Capitaine de Milice de l'Isle , & sans contredit le plus ancien habitant. Il étoit pour lors âgé de plus de quatre-vingt-dix ans. Il a laissé aux onze enfans qu'il avoit eus de Luce Bruman sa femme soixante & douze Négres chacun , avec la moitié d'une sucrerie , sans compter ce qu'ils avoient reçû en mariage , & les effets qui se sont trouvez dans sa maison & en France. C'étoit un très-bon homme ; il étoit logé & meublé magnifiquement ; il recevoit parfaitement bien ceux qui alloient chez lui ; charitable & bienfaisant , au de-là de ce qu'on peut dire. L'Eglise du Prêcheur qui étoit sa Paroisse lui est redevable de son bâtiment , & de la plus grande partie des vases sacrez & des ornemens qui y sont

en grand nombre, il avoit la même cha- 1694.
rité pour les Paroisses où il avoit des habitations. Sa mémoire étoit si heureuse qu'il se souvenoit des moindres circonstances des choses qui s'étoient passées depuis plus de soixante & dix ans, comme si elles eussent été présentes. Comme je le voyois assez souvent, j'avois un plaisir extrême à l'entendre raconter les commencemens de nos Colonies, ses différens voyages & ses avantures.

Le Samedi 13. le canot que Monsieur Michel avoit envoyé au Fort S. Pierre pour apporter mon bagage, revint avec tout ce que je voulois faire apporter, excepté mon lit. Monsieur Michel fit semblant de se fâcher à cause de cela contre ses Négres, & moi je fus assez simple pour croire qu'il le faisoit tout de bon, & pour travailler à l'appaiser. Je sçûs quelques heures après qu'il leur avoit deffendu de l'apporter, afin d'avoir ce prétexte pour me retenir plus long-tems chez lui. En effet j'y demeurai jusqu'au Samedi avant le Dimanche des Rameaux, & ce ne fut pas sans peine qu'il me laissa la liberté de me retirer dans ma maison Curiale. Je voulus lui faire présent de ce que Monsieur Pinel & les Flibustiers m'avoient don-

1694. né : mais il me fut impossible de lui faire accepter la moindre chose ; seulement après bien des cérémonies, il prit un des fromages à condition de me le rendre, ce qu'il a fait cinq ou six fois, disant toujours quand il m'en renvoyoit, que c'étoit celui qu'il m'avoit emprunté.

J'achevai cette semaine l'état des ames de ma Paroisse. J'y trouvai deux cens vingt-neuf personnes de Communion, soixante & dix-huit enfans qui n'avoient pas encore communié, six cens nonante-six Négres petits ou grands, parmi lesquels il y en avoit soixante & quatre qui avoient communié, & cinquante-huit qui n'avoient pas encore reçû le Baptême.

## CHAPITRE X.

*Etat des Paroisses des Isles, des Curez qui les desservent, & leurs droits.*

LE spirituel est administré dans toutes les Isles par des Religieux ; il y a eu autrefois des Prêtres séculiers qui ont eu soin de quelques Paroisses, mais cela a duré peu ; & les Religieux de dif-

férens Ordres qui avoient accompagné 1694.
les habitans qui ont commencé la colonie, s'y sont toujours maintenus, & la Cour a depuis très long-tems jugé à propos de n'admettre point d'autres Ecclésiastiques.

Voici l'état des Paroisses qui étoient à la Martinique en 1694. Je parlerai dans leur tems des augmentations & des changemens qui y sont arrivez. Elles étoient toutes desservies par les Jésuites, les Capucins & les Jacobins ou Freres Prêcheurs, que l'on appelle aux Isles les Peres blancs, comme on appelle les Jésuites les Peres noirs.

Les Jésuites desservent cinq Paroisses, qui sont, celle du Fort saint Pierre, du Prêcheur, du Carbet, de la Casse-pilote, & du Cul-de-sac à Vache. Ils ont depuis cedé cette Paroisse aux Capucins.

Les Capucins avoient soin de la Paroisse & de la Forteresse du Fort Royal, des Paroisses du Trou au Chat, du Cul-de-sac Marin, & deux autres qui sont aux ances Darlet.

Les Jacobins avoient la Paroisse du Moüillage, dont l'Eglise leur appartenoit, & six autres Paroisses à la Cabesterre de l'Isle, qui étoient, sainte Anne

1694. du Macouba, saint Jean-Baptiste de la Basse-pointe, sainte Hiacinte à la grande Ance, saint Paul au Marigot, sainte Marie au quartier du même nom, & la Trinité qui est un Port & un Bourg considérable à la Cabesterre.

A la Guadeloupe il y a des Capucins, des Jacobins, des Carmes chaussez de la Province de Touraine. M. Houel avoit appellé ces derniers dans le tems qu'il étoit Seigneur & Proprietaire de cette Isle; pendant un procès que nos Peres furent contraints d'avoir avec lui au sujet des terres qui nous avoient été concedées par la premiere Compagnie qui fit l'établissement de la Guadeloupe en 1635. Quoique les Carmes n'eussent aucun Bref du Pape, ils ne laissoient pas par la tolérance des autres Religieux, d'exercer les fonctions curialles dans la Paroisse du Bourg de la Basse-terre, dans celle du vieux Fort, & des trois rivieres qui leur avoit été cedée par les Jésuites. Ils avoient aussi soin des Paroisses de Marie-Galante & des Saintes, fondez seulement sur une prétenduë Bulle de communication des Privileges des Religieux Mandians, dont ils prétendent que tous peuvent joüir, quand ils ont été une fois accordez à un de ces Ordres.

Les Jésuites ont une sucrerie & grand nombre d'Esclaves à la Guadeloupe ; ils y ont outre cela une belle maison & une belle Eglise dans le Bourg. Ils ont soin des Négres qui se trouvent dans la Paroisse des Carmes. 1694.

L'Isle de la Grenade est desservie par les Capucins depuis que nous l'avons abandonnée, y étant contraints par la violence d'un Gouverneur qui y fut mis par la Compagnie de 1664. à laquelle le Comte de Cerillac qui en étoit proprietaire avoit été obligé de la vendre ; Nous y possedons une très-grande terre appellée le Fond du grand Pauvre, qui est une réserve du Comte de Cerillac, dont il a gratifié notre Ordre ; mais qui faute d'être habitée, est en proye à tous ceux qui veulent s'y établir.

L'Isle de S. Christophle a été desservie par les Jésuites & par les Capucins ; les Carmes y avoient une habitation & une Eglise qui n'étoit pas Paroissiale. Nous y avions conservé une petite Chapelle & une habitation, après que l'on eut rendu aux Anglois la partie de cette Isle dont on les avoit dépoüillez pendant la guerre de 1666. & leurs trois Temples que l'on nous avoit donné pour faire le Service & administrer les Sa-

*1694.* cremens aux Catholiques François & Irlandois, à qui on avoit partagé les habitations conquises sur les Anglois. Le spirituel de l'Isle de Sainte Croix a toujours été administré par nos Peres depuis qu'on commença à s'y établir, jusqu'en 1696. qu'on transporta cette Colonie pour augmenter celle de Saint Domingue: il fallut suivre le sort des autres. Nous y portâmes les attirails de la sucrerie que nous y avions avec environ soixante & dix Négres grands ou petits. C'est avec ce secours que nous avons fait l'établissement que notre Mission posséde dans l'Isle de S. Domingue au quartier de la petite riviere à Léogane.

Les Isles de S. Martin & de S. Barthelemi ont été desservies par les Capucins depuis que nos Peres les ont abandonnées faute de Religieux. Nos Missions avoient un terrain considérable dans la premiere de ces deux Isles.

L'Isle de Cayenne fut desservie par les Capucins qui y vinrent avec les premiers habitans qui y furent envoyez par une compagnie de Marchands de Roüen. En 1652. il se fit une autre Compagnie qui obtint du Roi à certaines conditions la proprieté de cette Isle, & de la terre

ferme, depuis le cap du Nord juſqu'à 1694.
la riviere des Amazones. Cette Compagnie à la tête de laquelle étoit l'Abbé de l'Iſle Marivault, jugea à propos d'y conduire des Prêtres ſéculiers, & entre autres un certain Monſieur Biet qui s'eſt donné la peine d'écrire l'hiſtoire tragique de cette entrepriſe qui commença & finit en moins de vingt mois, ſous le titre d'Hiſtoire de la France équinoctiale. Il a joint à ce qu'il avoit remarqué à Cayenne, le peu qu'il a vû en paſſant aux Iſles du vent en retournant en France, c'eſt-à-dire à la rade de la Martinique & à la Guadeloupe; mais comme cela n'auroit gueres groſſi ſon ouvrage, il y a mis tout ce qu'il a plû à de certaines gens qui lui ont donné des mémoires, plûtôt pour favoriſer leurs intérêts & leurs paſſions que pour l'inſtruire de la verité; c'eſt ce qui fait que ſon Livre eſt rempli de quantité de fauſſetez. Quoiqu'ils ne touchaſſent en aucune façon nos Miſſions, le Pere du Tertre mon confrere, n'a pas laiſſé d'en réfuter une partie dans ſon Hiſtoire génerale des Antilles. Je n'aurois pas de peine à achever, mais comme cet Auteur eſt mort, & qu'il n'a laiſſé commiſſion à perſonne de répondre

1694. pour lui, je ne veux pas troubler son repos.

Après la déroute de cette Compagnie, les Jésuites y vinrent avec celle qui se forma en 1664. & s'y sont toujours maintenus seuls. Ils n'avoient en 1694. qu'une Paroisse dans l'Isle de Cayenne, & un Missionnaire ambulant qui alloit administrer les Sacremens aux habitans de la terre ferme. Le Marquis de Ferolles qui en étoit Gouverneur en 1699. avoit souvent des differens avec eux. Il crut que pour les rendre plus traitables, il falloit appeller d'autres Missionnaires qui partageassent avec eux le soin des ames. Il fut appuyé dans la demande qu'il en fit à la Cour par une Requête des principaux Officiers & habitans qui demandoient nos Peres. Le Roi consentit à leurs demandes, & le Superieur de notre Mission de la Martinique eut ordre d'y envoyer deux Religieux; mais comme nous en avions à peine pour fournir nos Eglises, il n'en pût envoyer qu'un qui fut un de nos Compagnons de voyage, le P. Romanet, qui se servit d'une barque qui remontoit à Cayenne, ce qui est tout-à-fait extraordinaire. Il trouva à son arrivée que le Gouverneur & les

Les Jacobins sont appellez pour desservir une Paroisse à Cayenne.

Jéſuites s'étoient accommodez, & que 1694.
ſelon les apparences une des conditions de l'accord, étoit que nos Peres ne ſeroient point reçûs. Le Pere Romanet ne laiſſa pas d'être aſſez bien reçû du Gouverneur ; les Jéſuites le comblerent de civilité. Ils l'obligerent de prendre une chambre chez eux, ils l'accompagnoient par tout, ils lui témoignoient qu'ils avoient encore plus d'envie que le Gouverneur & les habitans de partager avec lui le ſoin des ames, Mais après l'avoir traité avec toutes ſortes de charité chez eux pendant quatre mois, il fut obligé de revenir à la Martinique, ſans avoir pû rien conclure pour un établiſſement ; & il apprit à ſes dépens que pour être ſorti de Limoges depuis cinq ans, & avoir vû tant de pays, il n'en étoit pas plus habile homme, puiſqu'il auroit dû s'appercevoir en très-peu de jours qu'on le joüoit.

Les Jéſuites ont un Miſſionnaire chez les Sauvages de l'Iſle S. Vincent, & un frere Coadjuteur qui lui ſert de Compagnon. Le Roi leur donne quinze ou dix-huit cens livres pour cette Miſſion. Je ne croi pas qu'elle ait été encore d'aucune utilité. Les Caraïbes ne ſont pasgens qui s'embaraſſent de recevoir

1694. ou de quitter quelque ſorte de Religion que ce ſoit. Je parlerai dans un autre endroit de leur indifference, & de leurs mœurs.

Diſtribution des Paroiſſes dans l'Iſle S. Domingue.

La partie Françoiſe de l'Iſle de Saint Domingue, eſt diviſée en deux quartiers principaux. Celui du Nord qui comprend le Cap François, & le port Paix, & celui de l'Oueſt qu'on appelle Leogane. Les Capucins adminiſtroient le ſpirituel dans la partie du Nord, & avoient encore des Paroiſſes dans la partie de l'Oueſt. Les Peres Blancs, ou Jacobins y avoient trois Paroiſſes qui ſont les Bourgs de l'Eſterre, de la petite Riviere, & du Cul-de-ſac. Le ſpirituel a été adminiſtré de cette maniere juſques en 1702. que les Capucins ayant remontré au Miniſtre qu'ils ne pouvoient pas fournir le nombre de Religieux néceſſaires pour ces Miſſions, on a donné aux Jéſuites la partie du Nord qui commence au Cap François, & finit à la riviere de l'Artibouite, & les Jacobins ont eu tout le reſte de l'Iſle, à commencer à cette riviere juſqu'au cap Tiberon qui eſt le plus occidental de l'Iſle où commence la conceſſion de la Compagnie de l'Iſle à Vache à qui le Roi a permis de choiſir tels Eccléſiaſ-

tiques qu'elle jugera à propos. 1694.

C'eft le Roi qui entretient les Religieux-Curez des Ifles du Vent, c'eft-à-dire de toutes les Ifles, excepté celle de S. Domingue. Les penfions des Curez fe prennent fur le domaine du Roi aux Ifles. Toutes les Cures anciennes ont douze mille livres de fucre brut, & les nouvelles feulement neuf mille livres. Comme les Paroiffes des Jéfuites à la Martinique font toutes anciennes, elles font auffi toutes à douze mille livres de fucre, celle du Fort S. Pierre a de plus neuf mille livres pour un fecondaire.

Revenus des Curez aux Ifles du Vent, c'eft-à-dire, à la Martinique, la Guadeloupe, &c.

Les Paroiffes des Capucins de la Martinique font toutes à neuf mille livres, excepté celle du Fort Royal qui a vingt-un mille livres pour deux Religieux, ils ont outre cela cinq cens frans comme Aumôniers de la Forterefse.

Les Paroiffes des Jacobins étant de differentes efpéces, leurs penfions font auffi différentes; celle du Moüillage a vingt-un mille livres pour deux Religieux, celle de la Baffe-pointe & de fainte Marie ont chacune douze mille livres, & les autres n'ont que neuf mille livres; mais afin que nos Religieux foient tous égaux, le Superieur prend fur

1694. la Paroiſſe du Moüillage 12000. livres de ſucre pour ajoûter aux 9000. livres qu'ont les Paroiſſes nouvelles afin de leur faire à tous un revenu fixe de 12000. livres de ſucre brut. A l'égard du caſuel des Paroiſſes, il eſt different ſelon la différence des lieux où elles ſont ſituées; il conſiſte ſeulement dans les droits de ſépulture & de mariage, & les publications des bancs pour les perſonnes libres; car à l'égard des eſclaves, on n'exige rien d'eux ni de leurs maîtres pour eux. La levée des corps que le Curé va chercher à la maiſon eſt taxée dans les Paroiſſes du Fort S. Pierre, du Moüillage & du Fort Royal, à quinze livres, dans les autres lieux de l'Iſle à ſix livres; on donne dans les trois Egliſes ci-deſſus neuf livres pour chaque grande Meſſe, & dans le reſte de l'Iſle quatre livres dix ſols; les Meſſes baſſes à une livre, les publications des bancs pour les mariages à vingt ſols chacune, & les certificats de Baptêmes, mariages ou ſépultures à vingt ſols. A l'égard des autres fonctions on reçoit ce que les fidéles préſentent quand cela arrive, mais on ne demande jamais rien.

Quand j'arrivai aux Iſles nos penſions étoient

étoient payées en ſucre brut, qui à cau- 1694.
ſe de la guerre étoit une marchandiſe ſi décriée qu'à peine la pouvoit-on négocier en marchandiſe, ſur le pied d'un écu le cent, pendant que toutes les proviſions qui venoient de France étoient à un prix exceſſif. Mais ce même ſucre étant venu à encherir vers la fin de 1697. où on le vendit juſqu'à cinq & ſix livres le cent, & ſon prix ayant encore conſidérablement augmenté après la paix de Riſvick, les Fermiers des Domaines du Roi obtinrent un Arrêt du Conſeil d'Etat qui fixa toutes les penſions, tant du Clergé que de l'Etat Major, à quatre livres dix ſols le cent, pendant que ces mêmes Fermiers exigeoient ſix livres par cent pour les droits de Capitation de ceux qui ne faiſoient pas du ſucre, & du ſucre effectif de ceux qui en faiſoient. Ce fut un nommé la Bruneliere inſigne maltotier s'il en fut jamais, qui avoit ſuccedé à Monſieur de Vaucourtois, qui donna cet avis à ſes maîtres. Par bonheur pour les Iſles ſa Commiſſion ne dura que deux ans, car il auroit ruiné tous les habitans & tout le commerce s'il y eût demeuré plus long-tems. Mais le départ de cet honnête homme n'a pas

Prix du ſucre brut avant la paix de Riſvick.

La Bruneliere, Directeur du Domaine.

1694. remedié aux maux qu'il a causé, & depuis ce tems-là les pensions des Curez, celles de l'Etat Major & des Officiers de Justice ont été payées sur le pied de quatre livres dix sols pour cent livres de sucre.

Appointemens de l'Etat Major des Isles.

Les appointemens du Gouverneur Géneral, du Lieutenant au Gouvernement Géneral, & de l'Intendant, sont payez par le Trésor en France. Les Gouverneurs de la Martinique, Guadeloupe & S. Christophle, ont soixante mille livres de sucre payés à quatre livres dix sols le cent aux Isles, & mille écus de gratification payez en France. Les Lieutenans de Roi ont vingt mille livres de sucre, & cinq cens livres de gratification. Les Juges Royaux des trois Isles ci-dessus, les Procureurs du Roi, & les Exécuteurs de la Justice, ont chacun douze mille livres de sucre. Les Conseillers au Conseil Supérieur, ont douze cens livres de sucre, ou l'exemption du droit de Capitation pour douze de leurs Esclaves.

En quoi consiste le Domaine du Roi.

Le Domaine du Roi dans les Isles consiste dans le droit de Capitation que tous les hommes blancs ou noirs libres, engagez ou esclaves, payent depuis l'âge de quatorze ans jusques à soixante.

Ce droit eſt de cent livres de ſucre brut 1694.
effectif par an, pour ceux qui en font, ou de ſix francs pour ceux qui n'en font point. Ce ſont les maîtres qui payent pour leurs domeſtiques engagez ou eſclaves. On paye encore un pour cent de tout le ſucre qu'on livre pour avoir le droit de le peſer chez ſoi. Chaque cabaret paye deux mille livres de ſucre par an. Toutes les Marchandiſes qui arrivent aux Iſles payent un pour cent en eſpéce, ce qui ſe doit entendre ſeulement des proviſions de bouche; outre cela le tiers des confiſcations & des amendes entre dans le Domaine du Roi.

Ceux qui ne ſont pas ſujets à payer le droit de Capitation.

Tous les hommes blancs créolles, c'eſt à dire, nez dans les Iſles, & généralement toutes les femmes blanches ſont exemptes du droit de Capitation auſſi-bien que les eſclaves, ſerviteurs, ou engagez des Religieux ou des anciens Seigneurs, Proprietaires des Iſles & leurs repréſentans.

Penſions des Curez à S. Domingue.

Les penſions des Religieux qui deſſervent les Paroiſſent de S. Domingue ne ſont pas payées par le Roi. Ce ſont les habitans de chaque Paroiſſe qui les payent. Le Marguillier a ſoin d'en faire la répartition & la levée, & de la payer

1694. par quartier au Curé, elle est de trois cens écus par an; & quand on est obligé de tenir deux Prêtres dans une Paroisse, on donne cent cinquante ou deux cens écus pour le second.

Les pensions & le casuel des Curez sont bien plus considérables à S. Domingue qu'aux Isles du Vent. Mais on doit considerer que toutes les provisions de bouche qui viennent d'Europe, comme sont le vin, la farine, les viandes salées, les épiceries, & généralement toutes les autres choses dont on a besoin pour se nourrir, se vétir & se médicamenter, sont infiniment plus cheres à S. Domingue qu'aux autres Isles, parce que l'argent y étant plus commun, toutes les denrées augmentent de prix.

Les plus petites monnoyes des Isles du Vent étoient encore en 1705. les sols marqués de France, à S. Domingue c'étoit les piéces de quatre sols, ou les demi-réales d'Espagne.

Les habitans de S. Domingue ne païent point de droits de Capitation, mais ils payent deux sols par livre d'indigo, & quelque chose pour le sucre avec l'entretien des Curez & de l'Etat Major; cela vaut bien une Capitation, & quelque chose de plus.

Les différens Ordres Religieux que 1694.
j'ai nommez ci-dessus, ont à leur tête un Préfet Apostolique, qui est ordinairement le Supérieur géneral de toutes les Missions à qui la Congrégation *de propagandâ fide*, donne les pouvoirs nécessaires pour le spirituel, parce que les lieux des Missions ne sont sous la Jurisdiction d'aucun Evêque, soit d'Europe, soit de l'Amérique. Voici une traduction des Privileges que le Pape accorde ordinairement aux Préfets Apostoliques.

1. De dispenser de toutes sortes d'irrégularité, excepté celle qu'on a encouruë pour une véritable bigamie, ou pour un homicide volontaire; même quand il y auroit dans ces lieux-là une extrême nécessité d'ouvriers; mais quant à l'homicide volontaire, on en pourra dispenser dans un besoin pressant, pourvû que cela ne cause point de scandale dans le païs.

2. De dispenser & commuer les vœux simples, même celui de chasteté en d'autres œuvres de pieté, & cela pour une cause raisonnable, excepté le vœu de Religion.

3. D'absoudre & de dispenser de toutes sortes de simonies, même de la

1694. réelle en quittant les Bénéfices, & de la restitution des fruits perçûs injustement en imposant quelque aumône, ou autre pénitence salutaire selon la volonté de celui qui donne l'absolution, ou si les Bénéfices sont Paroissiaux, & qu'il ne se trouve personne capable de les remplir, on peut absoudre les coupables, & leur permettre de les garder.

4. De dispenser dans le troisiéme & quatriéme degré de consanguinité & d'affinité simple & mixte ; & dans le deux, trois & quatriéme mixte, mais jamais dans le second simple. Et pour ce qui regarde les mariages contractez dans le second degré simple, pourvû qu'il ne touche en aucune façon au premier degré, on en pourra dispenser ceux qui viennent au sein de l'Eglise étant hérétiques ou infidéles, & en ce cas on pourra déclarer légitimes les enfans provenus de ce mariage.

5. De dispenser de l'empêchement de l'honnêteté publique, provenant des fiançailles.

6. De dispenser de l'empêchement du crime, pourvû cependant qu'il ne regarde qu'une des parties ; comme aussi de rendre le droit qu'on pourroit

avoir perdu, de demander le devoir 1694.
conjugal.

7. De diſpenſer de l'empêchement de l'affinité ſpirituelle, excepté celle qui ſe contracte entre celui qui baptiſe & le baptiſé.

8. Les diſpenſes ordinaires des mariages dans le quatre, cinq, ſix & ſeptiéme degré, ne ſe doivent point accorder qu'à condition que la femme n'ait point été enlevée ; ou ſi elle l'a été, qu'elle ne ſoit plus entre les mains du raviſſeur, mais dans un lieu libre. Et encore on ne peut ſe ſervir de ces pouvoirs que dans les lieux où il n'y aura point d'Evêque.

9. De diſpenſer les Gentils & les Infideles qui ſe convertiſſent à la Foi, ayant pluſieurs femmes, qu'ils puiſſent garder après leur Baptême celle qui leur plaira, bien qu'elle ait embraſſé la Religion Chrétienne, à moins que la premiere de toutes les femmes qu'ils ont priſes ne voulût recevoir le Baptême, auquel cas elle doit avoir la préférence.

10. D'abſoudre de l'Héréſie, du Schiſme & de l'Apoſtaſie de la Foi, toutes ſortes de perſonnes, même les Eccléſiaſtiques ſéculiers ou réguliers, excepté ceux qui ſont des lieux où l'Inqui-

1694. sition est établie, à moins qu'ils ne fussent tombez dans ces crimes, dans les lieux des Missions, & où l'hérésie est dominante. Et encore excepté ceux qui ayant abjuré juridiquement sont retombez dans l'hérésie; à moins qu'étant nez dans un païs hérétique, & y étant retournez, la foiblesse ne les eût fait tomber, & cette absolution ne peut servir que dans le fort intérieur.

11. D'absoudre de tous les cas réservez au S. Siége, & même de ceux qui sont contenus dans la Bulle *in Cœna Domini*.

12. De benir les ornemens & autres ustenciles pour le Sacrifice de la Messe.

13. De réciter le Rosaire ou quelque autre Priere, si on ne peut porter avec soi son Breviaire, & qu'on ne puisse réciter l'Office divin, pour quelqu'empêchement légitime.

13. De réconcilier les Eglises prophanées, avec de l'Eau benîte par un Evêque, ou dans la nécessité avec de l'Eau-benîte ordinaire, & de communiquer ce pouvoir aux simples Prêtres.

15. De consacrer les Calices, les Patenes & les Autels portatifs avec de l'huile benîte par l'Evêque, dans les lieux où il n'y a point d'Evêques, ou dans ceux où

le Siége est vacant, ou bien éloigné de 1694.
deux journées.

16. De permettre de manger de la viande, des œufs & du laitage pendant le Carême & autres tems de jeûne lors qu'on le jugera à propos.

17. De célébrer la Messe deux fois le jour, s'il y a pour cela une grande nécessité, pourvû qu'on n'ait pas pris l'ablution à la premiere Messe, qui a dû être célebrée une heure avant l'aurore, & la seconde après midi. On pourra même célebrer sur un Autel portatif, sans Ministre, en pleine campagne sur la terre, pourvû que ce soit un lieu décent, sur un Autel, quoiqu'il fût rompu, & qu'il n'y eût aucune Relique, en présence des Hérétiques ou excommuniez Schismatiques ou Infidéles, pourvû que le Ministre ne soit pas hérétique ou excommunié, & qu'on ne puisse celébrer autrement. Il n'est pourtant permis de se servir du pouvoir de dire la Messe deux fois en un jour que très-rarement, & pour des raisons très-fortes & très-pressantes, & en cela on charge la conscience du Celébrant.

18. D'accorder une indulgence pleniere aux Hérétiques la premiere fois qu'ils font abjuration, & à tous les Fideles à

1694. l'article de la mort, qui sont contrits & confessez, ou du moins qui sont contrits.

19. D'accorder une Indulgence pléniere trois fois l'année dans l'Oraison de quarante heures qu'on indiquera dans certains jours à tous ceux qui étant contrits & confessez, auront reçû la sainte Communion.

20. De pouvoir s'appliquer à soi-même les Indulgences.

21. De celébrer la Messe des Morts à quelque Autel que ce soit, même sur un Autel portatif, tous les Lundis qui ne seront pas empêchez par une Fête de neuf Leçons, ou s'ils sont empêchez, les Mardis, & de délivrer selon leur intention une ame du Purgatoire par maniere de suffrage.

22. De porter le Très-Saint Sacrement aux malades sans cérémonie & sans lumiere, & de le garder de la même maniere pour la même fin, pourvû cependant que ce soit dans un lieu décent; s'il y a quelque danger d'un sacrilege du côté des Hérétiques ou des Infidéles.

23. De se vêtir d'habits séculiers, si les Missionnaires ne peuvent demeurer ou passer autrement dans les lieux de leur Mission.

24. De garder dans leur maison & de lire les Livres des Hérétiques qui traitent de leur Religion, afin de les combattre, & tous les autres Livres deffendus, excepté les ouvrages de Charles Du Moulin, de Nicolas Machiavel & tous ceux qui traitent de l'Astrologie judiciaire, principalement ou incidemment, ou de quelque maniere que ce soit, à condition que ces Livres ne pourront être transportez hors des lieux des Missions, & que les Missionnaires ne pourront donner à d'autres la permission de les lire. 1694.

25. De communiquer ces privileges en tout ou en partie aux Religieux de sa Mission que la Congrégation aura approuvée, & non à d'autres, pour le tems & les lieux que le Préfet Apostolique jugera à propos, avec poüvoir de révoquer ou diminuer ces mêmes pouvoirs qui sont accordez au Vice-Préfet ou autre qui succedera, & en cas de mort à celui ou à ceux qui sont nommez par la Congrégation, ou qui leur succédent de droit, afin que la Mission ne demeure pas sans chef.

26. D'administrer tous les Sacremens qui sont de la compétence des Curez ou Ordinaires, excepté ceux de l'Ordre &

1694. de la Confirmation ; enfin de se servir de ces privileges, & de les administrer à ceux qui en auront besoin sans aucune rétribution.

Tels sont les privileges que le Pape accorde aux Missionnaires. J'ai jugé à propos de les mettre ici, afin que le public puisse juger si nous avions tort dans une affaire que je rapporterai ci-après.

## CHAPITRE XI.

### *Description du Roucou & de l'Indigo.*

DAns l'état que je fis de ma Paroisse, je ne me contentai pas de sçavoir le nombre des ames qui la composoient, j'observai encore les marchandises qui s'y fabriquoient. J'y trouvai donc que je n'avois que cinq habitations où l'on fît du sucre. Tous mes autres Paroissiens s'occupoient à la culture du Roucou, de l'Indigo & du Cacao. Outre ceux là il y avoit nombre d'ouvriers différens, & d'autres qui vivoient sur leurs habitations de ce qu'ils en recüeilloient, & des farines de Manioc qu'ils faisoient, & des bestiaux & volailles qu'ils y élevoient, qui n'étoit pas

le trafic le moins considérable, puisqu'il 1694.
vient du fond même de la terre, & qu'il produit de l'argent comptant. Je parlerai amplement du Sucre, du Cacao & du Manioc dans un autre endroit. Je vais donner à présent une idée la plus juste que je pourrai du Roucou, de sa qualité, de sa culture, de son usage, des mauvaises façons qu'on y peut faire, & des moyens pour les découvrir, & ensuite je parlerai de l'Indigo.

Le Roucou que les Espagnols appellent *Achiote*, est une teinture rouge qui sert à mettre en premiere couleur les laines blanches qu'on veut teindre en rouge, bleu, jaune, verd & autres couleurs. Elle provient d'une pellicule rouge qui couvre de petites graines blanches & rondes dont est rempli le fruit de l'arbre, qu'on appelle Roucouier, & qui vient par toute l'Amérique : il est pour l'ordinaire de la grandeur d'un prunier, mais beaucoup plus touffu ; son écorce est roussâtre, ses feüilles sont assez grandes, fortes, dures & d'un verd foncé. Il porte deux fois l'année des fleurs d'un rouge couleur de chair, par gros bouquets qui ressemblent assez aux roses sauvages ou bâtardes, ausquelles succédent des bouquets de gousses, couvertes

1694. de piquants, comme des chataignes, mais plus petites, qui étant ouvertes se trouvent pleines de graines comme de petits grains de coriandre, couverts d'une pellicule incarnate qui se détache difficilement du grain qu'elle couvre, qu'elle laisse tout blanc & assez dur, quand elle en est séparée ; cette pellicule macerée & cuite, compose la teinture qu'on appelle Roucou.

On connoît que la graine est mûre & qu'elle a atteint sa parfaite couleur, quand la gousse ou la cosse qui la renferme s'ouvre d'elle-même. Il suffit qu'une ou deux soient ouvertes pour cueillir tout le bouquet qui en contient pour l'ordinaire huit ou dix, & quelquefois davantage suivant l'âge de l'arbre & la bonté du terrain. Les Négres grands & petits s'occupent à ouvrir les gousses qui ne le sont pas suffisamment, en les pressant avec les doigts, & font sortir avec l'ongle du pouce les graines qui sont dedans, qu'ils recueillent dans des coüis, c'est-à-dire, dans des moitiez de calebasses. On met toutes ces graines dans des canots ou grandes auges de bois tout d'une piéce, avec de l'eau. On les y laisse pendant sept ou huit jours, & même

davantage juſqu'à ce que l eau commence à fermenter ; alors on les remuë fortement avec des pagales de bois qui ſont comme de grandes ſpatules, ou plutôt comme des pelles de four, & on les pile avec des pilons de bois, afin de faire détacher la pellicule rouge du grain qu'elle couvre. On recommence ce manége quatre ou cinq fois, juſqu'à ce qu'il ne reſte aucune pellicule aux grains, après quoi on paſſe le tout dans des hebichets, qui ſont des cribles faits de roſeaux refendus, ou de lataniers, dont les trous ſont aſſez petits pour ne pas laiſſer paſſer les grains ; l'eau que l'on en tire pour lors eſt aſſez épaiſſe, fort rougeâtre & de très mauvaiſe odeur. On a ordinairement deux chaudieres de fer ou de métal d'une bonne épaiſſeur, qui ſont montées & ſcellées chacune ſur ſon fourneau, où l'on met cette eau, que l'on fait boüillir fortement ; à meſure qu'elle boult, on recueille dans de grandes baſſines l'écume qu'elle jette, & quand elle ne rend plus d'écume, on la jette comme inutile, & on met à ſa place dans les chaudieres l'écume qu'on en a tirée. On la fait bouillir pendant dix ou douze heures la remuant ſans ceſſe 1694.

1694. avec une ſpatule de bois, de crainte qu'elle ne s'attache à la chaudiere où elle pourroit brûler, ou du moins ſe noircir. On connoît qu'elle a ſa cuiſſon néceſſaire quand elle commence à ſe détacher d'elle-même de la ſpatule; pour lors on la retire, on la met refroidir dans des baſſines ou des canots de bois bien propres. Lorſqu'elle eſt preſque froide, on en fait des pelottes de deux à trois livres chacune, & pour empêcher qu'elle ne s'attache aux mains en les travaillant, on a ſoin de les frotter de tems en tems avec de l'huile de *palma Christi* ou de Carapat, comme l'appellent les Indiens. Les pelottes étant faites, on les enveloppe dans des feüilles de baliſier que l'on a fait paſſer ſur le feu pour les amortir & les rendre plus maniables, & on les lie avec des aiguillettes de mahot.

Je viens de dire en peu de mots de quelle maniere on fait le Roucou, & cela pourra ſuffire pour ceux qui ne ſe ſoucient pas d'entrer beaucoup dans cette matiere, mais il faut contenter les plus curieux en leur expliquant plus en détail cette Manufacture.

### *De la maniere de cultiver & de faire le Roucou.*

Depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Mai, c'est le tems de planter le Roucou, néanmoins quand vous le planteriez dès Février & même Janvier, il viendroit aussi, mais ne rapporteroit pas plutôt que le planter en Mars.

Il ne faut pour le planter, après avoir netoyé sa terre, que faire de petits trous avec la houë, & jetter dedans trois ou quatre graines au plus, comme on fait pour planter des pois ou du mil.

La distance la plus raisonnable est de huit pieds en quarré; on le sarcle & entretient comme les autres arbres.

Quand il pousse trop haut, on le châtre pour le faire épaissir, & convertir l'arbre en buisson.

On le cüeille deux fois l'année vers la saint Jean & vers Noël. Celui qui est planté en Mars, Avril, Mai, rapporte à Noël.

Dès qu'il y en a dans une grappe une Roucou cosse qui ouvre, toute la grappe est verd. mûre, & celui qu'on cüeille en cet état s'appelle Roucou verd.

Quand on le veut laisser sécher da-

1694. vantage pour le garder & écaler & faire à son loisir, on attend à le cüeillir qu'il y ait beaucoup plus de cosses séches que de vertes à la grappe, & on appelle cela Roucou sec.

Roucou sec.

Le Roucou verd ne se peut garder que quinze jours avant que d'être écalé & fait, mais il rend un tiers plus que le Roucou sec, & le roucou en est plus beau.

Le Roucou sec se gardera fort bien six mois, & on le peut battre pour l'écaler, après l'avoir fait un peu sécher au soleil & l'avoir remué.

Pour écaler le Roucou verd il ne faut que rompre la cosse du côté de la queuë, & la tirer en bas avec la peau qui environne les graines sans s'embarasser de cette peau.

Différens canots ou auges de bois où l'on met tremper le Roucou.

Après que vos graines sont écalées, il faut avoir un canot ou plusieurs, suivant ce que vous avez de Roucou à faire, que vous appellez canot de trempe où vous mettrez vos graines à trois ou quatre fois, les battant un peu avec le pilon, environ l'espace d'un *Miserere*; après quoi vous remplirez le canot d'eau à huit ou dix pouces près de son bord: sur trois barils de graines, il faut bien cinq barils d'eau; la plus claire & la plus vive est la meilleure. On le laisse

au moins huit jours dans le canot de 1694.
trempe, le remuant deux fois par jour avec un rabot, un demi-quart d'heure environ à chaque fois.

Après qu'il a aſſez demeuré dans le canot de trempe; on le paſſe dans des paniers ſur le canot afin d'y faire tomber toute l'eau & les graines; on les met dans un ſecond canot, appellé canot de pile, qui doit être épais de quatre pouces par deſſous.

Si l'on veut remettre en même-tems de nouvelles graines à tremper, on doit retirer l'eau du canot de trempe, qui s'appelle premiere eau; & la mettre dans un autre canot, qui s'appelle canot de garde, parce que l'on y garde cette eau pour être partagée ſur la ſeconde & troiſiéme eau pour cuire le Roucou.

La graine qui eſt dans le canot de pile doit être bien pilée avec les pilons & de bons bras, l'eſpace d'un bon quart d'heure ou plus, en ſorte que toute la graine s'en ſente; on les met après cela tremper dans le même canot de pile, ou un autre canot de trempe une heure ou deux dans l'eau claire ou qui aura ſervi, enſuite on les paſſe au panier, les frottant bien dans les mains en les

1694. passant, puis on les remet une seconde fois dans le canot de pile pour les y repiler, frotter & passer encore une fois comme la premiere. Cette eau s'appelle seconde eau qui doit aussi être gardée.

Après quoi il faut les mettre à ressuer bien enveloppées dans son canot avec des feuilles de Balisier. On nomme ce canot, canot à ressuer. Elles y doivent bien demeurer huit jours sans y toucher, & jusqu'à ce qu'on voye qu'elles veulent moisir.

On les tire de ce canot pour les mettre dans le canot de pile, où elles doivent être pilées comme la premiere fois, puis frottées, relavées & passées deux fois, après avoir trempé un jour ou deux dans toutes les deux eaux, & l'eau qui en sort s'appelle troisiéme eau.

Il y en a qui les mettent encore à ressuer pour en tirer encore de l'eau à faire du Roucou; mais ce Roucou est trop foible, & ce n'est qu'un tems perdu, & rend votre Roucou de moindre qualité. On peut bien si l'on veut faire cette façon; mais l'eau doit servir à tremper d'autres graines, comme l'eau de Roucou, c'est-à-dire, celle qui reste après avoir tiré les écumes qui doit être mise dans un canot pour les garder à cet usa-

ge, que l'on nomme canot à l'eau. 1694.

Outre ce canot on doit en avoir un autre, que l'on nomme canot à laver, qui doit toujours être plein d'eau afin que ceux qui manient les graines & le Roucou s'y lavent les mains, & y lavent les paniers, pilons & hebichets, afin de ne rien perdre, car cette eau est plus propre à tremper les graines, & doit être jointe à l'eau du Roucou, parce que l'une & l'autre en contient toujours un peu, & communique cette impression lorsque vous voulez faire votre Roucou, ce qui se doit faire incontinent après votre seconde eau tirée.

Il faut prendre cette eau & la passer sur un canot, appellé canot de passe dans un hebichet. Ce canot de passe sera plus commode s'il est partagé par le milieu, car l'eau doit être passée deux fois sur l'hebichet, qui doit être lavé souvent dans le canot à laver. Ce canot de passe doit être bien net, & l'on doit mêler à cette seconde eau un bon tiers de la premiere. On passe la troisiéme eau de même, la mêlant avec les deux tiers de la premiere.

L'eau ayant été passée deux fois à l'hebichet, doit être mise dans une ou plusieurs chaudieres de fer, la passant au-

1694. paravant sur une toile claire & souvent lavée. Cette eau étant mise sur le feu jette bien-tôt son écume, que l'on tire & met dans un canot, appellé canot aux écumes.

Quand l'eau n'écume plus, elle n'est bonne qu'à mettre dans le canot à l'eau pour tremper les graines. .... Quand l'écume vient trop vîte, il faut diminuer le feu.

Quand vous vous trouvez assez d'écumes pour les cuire, vous les mettrez dans une chaudiere, appellée la batterie, sous laquelle vous faites d'abord assez grand feu, le diminuant à proportion que les écumes montent.

Il faut de tems en tems bien éclaircir vos chaudieres avec de la pierre de ponce, sur tout la batterie.

Il faut à la batterie un Négre qui mouve presque continuellement, & détache le Roucou qui s'arrêteroit au fond & aux bords de la batterie ; & quand votre Roucou saute il faut diminuer le feu, car il en sauteroit la moitié & il cuiroit trop vîte : quand il ne saute plus, il ne faut laisser que du charbon sous la batterie, alors il ne faut plus qu'un peu mouvoir, & cela s'appelle vesser.

Votre Roucou s'épaississant & formant

une maſſe, il le faut tourner & retourner ſouvent dans la chaudiere, diminuant peu à peu le feu afin qu'il ne brûle pas; c'eſt à quoi il faut être bien exact, car le Roucou ne ſe cuit gueres en moins de dix ou douze heures. 1694.

Pour connoître quand il eſt cuit, vous n'avez qu'à le tourner & retourner, moüiller votre doigt ou cracher deſſus, & quand le Roucou n'y prend plus, il eſt cuit.

Quand il eſt en cet état, on le laiſſe un peu durcir dans la chaudiere avec une chaleur très-moderée, en le retournant pour qu'il cuiſe & ſéche de tous côtez.

Après l'avoir tiré il reſte toujours quelque gratin, ou partie du Roucou tenant à la chaudiere qu'il ne faut pas mêler dans le bon Roucou, mais repaſſer avec de l'eau & des graines.

Le Roucou ſortant de la batterie ne doit pas être mis en pain d'abord, mais il faut le mettre ſur une planche en maniere d'une maſſe plate, & on le laiſſe refroidir huit ou dix heures. Le Négre qui le manie & fait les pains doit avoir les mains légerement frottées de beure frais, ou de ſain-doux ou d'huile de *Palma Chriſti*.

1694. Les feüilles de Balisier sont fort propres à les mettre en pain, que l'on fait le plus communément de deux à trois livres.

Le Roucou diminuë considérablement, mais il a fait toute sa diminution en deux mois.

### *Autre maniere de faire le Roucou, qui le fait très-beau.*

Pour faire de très-beau Roucou, il faut mettre tremper vos graines dans un canot, & que ce soit du Roucou verd, & s'il se peut sortant de dessus l'arbre sans le battre ni le piler, mais seulement le mouver, & passant les graines sur le canot les frotter avec les mains, puis les jetter après les avoir assez frottées ; il montera sur cette eau une écume ou graisse qu'il faut tirer avec un écumoire, & la battant dans un vaisseau bien net, ou avec les mains sans la cuire la faire épaissir, & puis sécher à l'ombre ; on aura de très-beau Roucou, mais on perdroit trop à cette façon, & les Marchands ne le voudroient pas payer à proportion de ce que l'on perdroit en quittant l'autre maniere plus commune.

Cette

Cette marchandiſe valoit encore vingt 1694.
ſols la livre en 1694. elle avoit valu juſqu'à trente ſols les années précédentes ; mais la trop grande quantité que l'on en fit, & la paix de Riſvick, en firent baiſſer le prix juſqu'à ſix & ſept ſols la livre. Malgré cela ceux qui en faiſoient y trouvoient encore leur compte, parce qu'il ne faut preſque aucune dépenſe pour la faire. Les arbres qui la portent ſont plantez dans les ſavannes, où ils ne cauſent aucun préjudice à l'herbe, & par conſéquent aux beſtiaux qu'on y éléve ; & les enfans de ſix ou ſept ans y peuvent travailler, & en font autant que les grandes perſonnes. Ce qu'elle a d'incommode outre ſa mauvaiſe odeur, eſt qu'elle tache tout le linge pour peu qu'on s'approche des lieux où l'on la fabrique, & qu'il faut uſer de grandes précautions pour n'être pas bien-tôt tout rouge.

On remédie à ces trois inconvéniens, en faiſant les caſes où l'on travaille le Roucou éloignées & ſous le vent de la maiſon du maître, & en mettant dans une leſſive particuliere tout le linge dont on ſe ſert dans ce travail.

La tromperie que l'on peut faire dans cette marchandiſe, conſiſte à mêler de

1694. la terre rouge bien tamisée ou de la brique pilée dans les chaudieres où on la cuit, un moment avant qu'elle ait acquis sa derniere cuisson. Cette terre en augmente le poids & le volume, mais le moyen de connoître cette fraude, est de mettre un peu de roucou dans un verre plein d'eau, si le roucou est pur il se dissont entierement sans rien laisser au fond, au lieu que s'il est mêlé de terre ou de brique, on la trouve au fond du verre.

Tromperie qu'on peut faire dans le Roucou.

Quand on pese le roucou on rabat cinq pour cent pour le poids des feüilles dont il est enveloppé, & pour l'éguillette qui le lie. C'est là sa tare.

Qualité que doit avoir le Roucou.

Le roucou pour être beau doit être d'un rouge ponceau, doux au toucher, sans aucune dureté ; il doit s'étendre beaucoup, & n'être jamais si dur, qu'en le touchant un peu fortement, on n'y puisse laisser quelqu'impression. Quand on le rompt, le dedans doit être plus vif encore que le dehors, sans cela on peut dire qu'il est alteré ou du moins qu'on lui a donné une cuisson trop forte & qui lui fait perdre une partie de sa couleur, & diminuë considérablement son prix.

Les Indiens ou Caraïbes en font pour leur usage, car ils n'ont point d'autres

habits que cette peinture dont les femmes ont ſoin de les barboüiller tous les matins. 1694.

Leur roucou eſt infiniment plus beau & plus fin que le nôtre. Il eſt d'un rouge éclatant preſque comme le carmin, il foiſonne à merveille quand on l'employe, mais les habitans ne trouveroient pas leur compte à en faire de cette qualité.

Commẽt les Caraïbes font leur roucou.

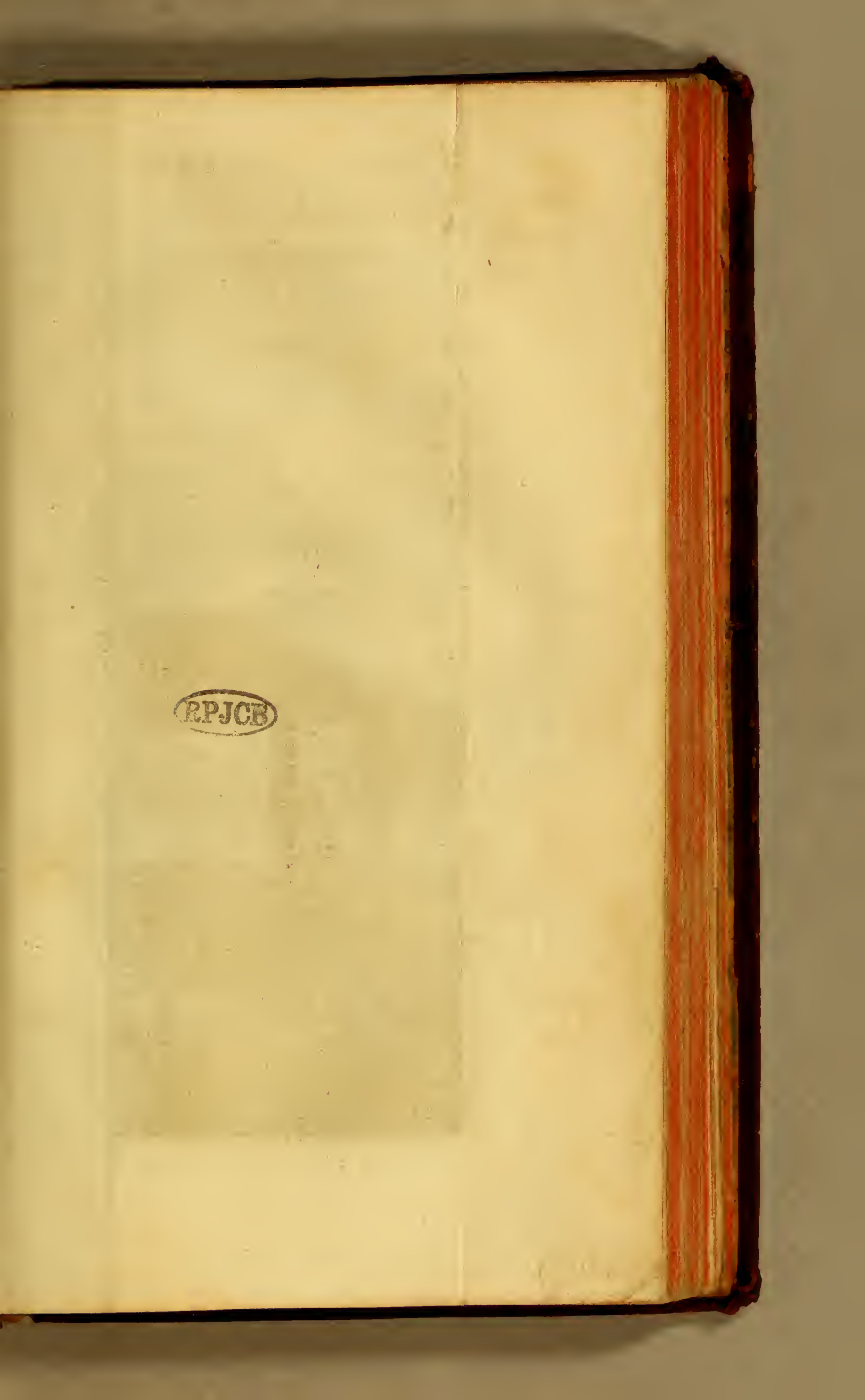
Les Indiens cueillent les gouſſes & les épluchent comme nous, mais au lieu de mettre les graines dans l'eau, & de les y laiſſer fermenter, ils les frottent dans leurs mains, qu'ils ont auparavant trempées dans l'huile de carapat, juſqu'à ce que la petite pellicule incarnate ſoit détachée de la graine, & réduite en une pâte très-claire & très-fine. Alors ils la raclent de deſſus leurs mains avec un couteau, & la mettent ſur une feuille bien propre qu'ils laiſſent ſécher à l'ombre, de peur que le Soleil ne mange & ne diminuë ſa couleur. Ce travail comme on voit eſt long & ennuyant, mais il eſt bon pour des Caraïbes, qui ſont les plus indolentes créatures du monde. Quand leur roucou eſt preſque ſec, ils en font des pelottes groſſes comme le poing qu'ils enveloppent dans des feuilles de

1694. balisier ou de cachibou qu'ils conservent soigneusement. Dès qu'ils sont levez, c'est-à-dire, dès qu'ils sont sortis de leur hamacq, ils vont se laver tout le corps à la mer ou dans quelque riviere, & après que le vent ou le soleil les a séchez, ils viennent s'asseoir sur une petite sellette au milieu de leur carbet, où leurs femmes les viennent peigner & trousser leurs cheveux, après quoi elles mettent dans un couy un peu d'huile de carapat dans laquelle elles font dissoudre du roucou qu'elles prennent avec un pinceau, & en peignent tout le corps de leur mari. Je parlerai de leurs coûtumes dans un autre endroit. Je dirai seulement ici que cette peinture leur conserve la peau, qu'elle empêche que le vent ou le soleil ne la fasse gerser & crevasser, & qu'elle les préserve des piquûres des cousins, maringouins ou moustiques qui sont en très-grande quantité au tour de leurs carbets ou cases.

Comment les Caraïbes se servent du roucou.

## DE L'INDIGO.

On a fait autrefois beaucoup d'indigo dans la Paroisse du Macouba. Il n'y a ni ruisseau ni riviere où l'on ne trouve


RPJCB

INDIGOTERIE.

*1. la Trempoire. 2. la Batterie. 3. le Diablotin ou reposoir. 4. Plantes d'Indigo. 5. Negres qui portent l'Indigo dans la trempoire. 6. Caissons a secher l'Indigo. 7. Negres qui portent l'Indigo aux caissons. 8. Indigo qui egoute. 9. Cierge Epineux. 10. Commandeur. 11. Bois de trompette.*



des indigoteries, c'eſt-à-dire, des bacs 1694.
ou cuves de maçonnerie bien cimentées où l'on met en digeſtion la plante dont on tire cette couleur.

Ces cuves ſont triples pour l'ordinaire les unes au deſſus des autres en maniere de caſcade ; en ſorte que la ſeconde qui eſt plus baſſe que le fond de la premiere puiſſe recevoir la liqueur contenuë dans la premiere, lorſqu'on débouche les ouvertures qu'on a pratiquées dans le fond de la premiere, & que la troiſiéme puiſſe recevoir à ſon tour ce que la ſeconde contenoit.

Cuves où l'on travaille l'Indigo; leurs noms & leurs uſages.

La premiere, la plus grande & la plus haute de ces cuves s'appelle la trempoire ou la pourriture ; on lui donne ordinairement vingt pieds de long ſur douze à quinze pieds de largeur, & trois à quatre de profondeur. On nomme la ſeconde la batterie ; elle eſt preſque de moitié plus petite que la premiere. Et la troiſiéme qui eſt beaucoup plus petite que la ſeconde, s'appelle le diablotin.

La trempoire.

Les noms des deux premieres conviennent parfaitement à leurs uſages, parce qu'on met tremper la plante dans la premiere où elle fermente, ſe macere & devient comme en fumier & pou-

1694. riture, après que les sels & la substance de la feuille & de l'écorce se sont répandus dans l'eau par la fermentation que la chaleur & la maturité de la plante y a excitée. C'est dans la seconde qu'on agite & qu'on bat cette même eau impregnée & chargée de sels de la plante, jusqu'à ce que les ayant ramassez, réunis & comme coagulez les uns avec les autres, on ait formé les grains qui composent la teinture.

La batterie.

Diatboin.

Quant au nom de la troisiéme, je ne voi pas bien comment il lui convient, à moins que ce ne soit, parce que cette cuve est plus colorée que les deux autres, à cause que l'indigo déja formé y séjournant, la teint & la colore par conséquent beaucoup davantage.

A quoi je dois ajouter, qu'il n'y a qu'à Saint Domingue qu'on se sert de ce terme. On appelle reposoir cette derniere cuve aux Isles du vent, & ce nom lui convient parfaitement, puisque c'est dans celle-là que l'indigo commencé dans la trempoire, & perfectionné dans la batterie, s'unit, se met en masse, se détache des parties d'eau qu'il avoit encore, les pousse au dessus & se repose au fond de la cuve d'où il est tiré pour être mis dans des sachets, & ensuite dans

les caiſſes comme nous le dirons ci- 1694.
après.

On ne doit rien épargner pour la conſtruction & la ſolidité de ces cuves ; la force de la fermentation eſt ſi grande, qu'à moins que la maçonnerie & l'enduit ne ſoient très-bien faits, & d'un ciment choiſi & travaillé avec ſoin, elles ſe fendent, & il ne faut qu'une fente très-médiocre pour faire écouler une cuvée d'indigo, & cauſer une perte conſidérable au proprietaire.

Les cuves ſont ſujettes à ſe fendre.

Quand ce malheur arrive, voici un reméde aiſé & infaillible, & dont je puis répondre, parce que j'en ai l'expérience. Prenez des coquilles de mer de quelque eſpéce qu'elles puiſſent être, pilez-les ſans les faire cuire, réduiſez-les en poudre, & les paſſez par le tamis fin. Prenez de la chaux vive en même quantité, & paſſée au tamis ; mêlez ces deux choſes enſemble avec autant d'eau qu'il en faut pour faire un mortier ferme, & avec le plus de diligence que vous pourrez rempliſſez-en les fentes de vos cuves. Cette mixtion fait corps, s'attache & ſe ſéche dans le moment, & remédie ſur le champ à l'écoulement de la matiere qui ſortoit de la cuve.

Reméde à cet accident.

Tout le monde ſçait ou doit ſçavoir,

1694. que l'indigo est une teinture dont on se sert pour teindre en bleu les laines, les soyes, les toiles & les étoffes à qui on veut donner cette couleur.

Les Espagnols l'appellent anillo. Le plus beau qui se fasse chez eux, c'est-à-dire dans la nouvelle Espagne, vient de Guatimala, ce qui fait que bien des gens l'appellent simplement Guatimalo. On en fait aussi dans les Indes Orientales, particuliérement dans l'Empire du grand Mogol, au Royaume de Golconde & autres lieux des environs, comme M. Tavernier le rapporte dans les relations de ses voyages. On appelle celui-ci en Europe plus communément, de l'inde que de l'indigo ou de l'annil, prenant pour nom propre le nom du pays où il a été fabriqué.

Lieux où se fabrique l'indigo.

Quelques Auteurs, & entre les autres mon Confrere le P. du Tertre, se sont imaginez que celui qui vient des Indes Orientales est plus beau, plus fin, plus cher que celui qui vient des Indes Occidentales, à qui ils donnent le nom d'Inde plate, pendant qu'ils donnent celui d'Inde simplement à celui qui vient d'Orient. Ils auroient parlé plus juste s'ils avoient appellé ce dernier Inde-ronde; car avec leur permission, toute

Erreurs du P. du Tertre sur les différens indigos.

la différence qu'il y a entre ces deux indes ou indigos, est que celui qui se fabrique aux Indes Orientales se forme comme des moitiez d'œufs, & celui des Indes Occidentales comme des tablettes; car pour la bonté & la beauté, l'un n'aura rien à reprocher à l'autre quand on les travaillera avec un soin égal, & la même fidelité.

1694.

Difference des indigos.

La figure de l'indigo qui se fait aux Indes Orientales, oblige les Marchands qui le veulent transporter en Europe à le faire piler, afin d'en faire entrer une plus grande quantité dans les caisses ou barils où ils l'enferment. Il est certain qu'étant ainsi pilé, son grain qui a été rompu sous le pilon, brisé & réduit en poussiere, le rend plus fin que celui des Indes Occidentales, qui venant en tablettes, & comme il a été séché, présente son grain tout entier, & doit par conséquent paroître moins fin; mais que fait cela à la bonté intrinseque de la marchandise? je soutiens qu'elle est la même dans toutes les deux, quoiqu'il y paroisse de la différence.

Pour se convaincre de cette verité, prenez un morceau de sucre également blanc par tout, rompez-le, pilez-en une partie & la réduisez en poudre, el-

1694. le paroîtra plus fine & plus blanche que celle qui est demeurée entiere, ce qui ne provient que de ce que le grain de l'un a été partagé & divisé en un plus grand nombre de parties, qui quoique très-petites & presque insensibles, ne laissent pas d'avoir une plus grande quantité de superficies, & de reflechir par conséquent plus de lumiere, au lieu que l'autre étant demeurée entiere, ne présentant qu'un grain gros & de peu de superficie, réfléchit par conséquent moins de lumiere, & par une suite nécessaire doit paroître moins blanc; ce qui est la même chose que de paroître moins beau, puisque c'est dans la blancheur que consiste la beauté du sucre. On peut, ce me semble, faire le même raisonnement de l'indigo, & dire, que toutes choses égales, celui des Indes Occidentales est aussi beau que celui des Orientales, quand ils sont tous deux également bien travaillez.

Je croi devoir ajoûter que celui de l'Amérique est meilleur dans l'usage que l'autre; car qui ne voit qu'on ne peut piler cette teinture, sans que les parties les plus subtiles ne se dissipent en l'air, comme M. Tavernier en convient; & qui peut douter que ces parties ne soient

les meilleures & celles qui foiſonnent 1694.
le plus quand on les met en œuvre.

Je conviens que l'indigo qui vient des Indes Orientales eſt plus cher que celui qui ſe fabrique aux Occidentales ; la raiſon en eſt évidente, il vient de plus loin, les riſques ſont plus grands, & ceux qui l'apportent ne trouveroient pas leur compte à le donner au même prix que celui qui vient de beaucoup plus près, mais cela ne prouve point du tout qu'il ſoit plus beau & meilleur.

Prévention des François pour les marchãdiſes étrangéres.

En voilà aſſez ſur cet article ; ſouvent la prévention augmente le prix des choſes, & il eſt très-difficile d'en faire revenir les hommes, ſur tout quand ils s'y ſont aſſujettis par un long uſage, & les François plus que tous les autres. Il me ſemble que je dois faire ſur cela un reproche à ma Nation, & l'occaſion s'en préſente trop naturellement pour la laiſſer échapper. Rien n'eſt ſi ordinaire parmi nous, que de courir après les marchandiſes & les Manufactures étrangéres ; il ſemble à voir nos empreſſemens pour ce qui croît ou ſe fait chez nos voiſins, que notre pays eſt ſtérile, & nos ouvriers ignorans & pareſſeux ; il n'y a cependant rien de plus oppoſé à la vérité, les Etrangers nous rendent

1694. plus de justice que nous ne nous en rendons nous mêmes ; & malgré leur jalousie & leur envie, ils confessent que les François poussent leurs Manufactures à un point de perfection, où ceux qui en ont été les inventeurs ne peuvent arriver. Par exemple, les Vénitiens ne peuvent pas faire des glaces de la grandeur, de la netteté & du poli qu'on les fait en France. Ils ont beau vanter leur écarlatte, toutes choses égales, il faut que la leur céde à celle des Gobelins. Tout le monde sçait la prodigieuse quantité de draps que les Anglois & les Hollandois enlevent des Manufactures de Languedoc ; mais tout le monde ne sçait pas que ces mêmes draps deviennent draps d'Angleterre & d'Hollande, dès qu'ils sont entre les mains de ces habiles Commerçans, qui ne leur font pourtant autre chose que de les envelopper dans des toilettes peintes des armes de leur Nation avec plusieurs marques de plomb ; & ce sont-là les draps d'Hollande & d'Angleterre qu'ils portent, & qu'ils vendent par toute la terre. Je pourrois faire une longue énumération de quantité d'autres choses, comme de la gravure, l'orféverie, l'horlogerie, l'Imprimerie, les draps d'or &

de soye, les toiles, les dentelles de fil, 1694.
d'or & d'argent, les chapeaux, & bien d'autres choses, où nous surpassons infiniment nos voisins & les autres étrangers; mais cela me meneroit trop loin, & m'éloigneroit de mon sujet. Une chose qui est très-loüable chez les Etrangers, & en quoi ils nous surpassent, c'est dans le soin qu'ils ont de prôner la beauté & la bonté de leurs Manufactures, & de se servir de ce que leur terrain produit préférablement à ce qui croît chez leurs voisins. C'est en cela que nous devrions les imiter, & sur tout dans les Manufactures des Isles que nous devrions employer & faire valoir préférablement à toutes les autres, & en les perfectionnant chacun de son côté, c'est-à-dire, que les habitans des Isles doivent mettre tout en usage pour faire d'aussi belles marchandises que celles qui se fabriquent autre part; & ceux qui les employent en France, ne doivent rien négliger pour réussir dans leurs ouvrages aussi parfaitement avec les Manufactures des Isles, que s'ils se servoient de ce qui leur est apporté de chez les Etrangers. Je reviens à présent à mon sujet que cette digression m'a fait quitter.

1694. L'Indigo est composé du sel & de la substance des feüilles, & de l'écorce d'une plante qui porte le même nom; de sorte qu'on peut dire que c'est la dissolution ou digestion de la plante, causée par la fermentation qu'elle a excitée dans l'eau où on l'a mis tremper. Je sçai que quelques Ecrivains prétendent que la substance de la feüille ne produit pas l'Indigo, qui n'est selon eux, qu'une teinture ou couleur visqueuse, que la fermentation de la plante répand dans l'eau; mais avant de les en croire sur leur parole, je voudrois qu'ils m'apprissent ce que devient la substance de la plante; car quand on la retire de la trempoire, il est certain qu'elle n'a plus ni le même poids, ni la même consistence, ni la même couleur qu'elle avoit auparavant. Les feüilles qui étoient bien nouries & bien pleines de suc, sont légéres, molasses, desséchées, & ressemblent plus à du fumier qu'à toute autre chose, & c'est ce qui fait qu'on donne assez communément à la trempoire le nom de pourriture. Si donc on ne trouve plus dans les feüilles & dans tout le reste de la plante la même substance qu'on y remarquoit avant de la mettre tremper, n'est-il pas plus naturel de croire que c'est cette même

Définition & description de l'Indigo parfait.

substance, ces mêmes sels, qui s'étant 1694.
séparez de leurs envelopes, & s'étant répandus dans l'eau, l'ont épaissie, & ont formé par leur union ou coagulation, cette masse de couleur bleuë à laquelle on a donné le nom d'Indigo, si utile dans la peinture & dans la teinture.

L'Indigo est une plante qui croîtroit jusqu'à deux pieds de hauteur, & peut-être même davantage, si on ne la coupoit pas. Dès qu'elle sort de terre elle se divise en plusieurs petites tiges noüeuses, & garnies de beaucoup de petites branches comme des scions, qui ont chacune quatre ou cinq & jusqu'à dix couples de feüilles terminées par une seule qui fait l'extrémité. Ces feüilles sont ovales, tant soit peu pointuës, assez unies & fortes, d'un verd brun par dessus, plus pâles & comme argentées par dessous, elles sont charnuës & douces au toucher. Les branches se chargent de petites fleurs rougeâtres, de la figure à peu près de celles du genêt, mais plus petites, ausquelles succédent des siliques d'environ un pouce de longueur & de peu de grosseur, qui renferment des graines ou semences approchantes pour la grosseur & la consistence de celles des raves, d'une couleur rouge-brune.

Description de la Plante.

1694. Cette plante demande une bonne terre, grasse, unie, & qui ne soit point trop séche; elle mange & dégraisse beaucoup le terrain où elle croît, & veut être seule. On ne peut prendre trop de précaution pour la tenir nette & empêcher les herbes de quelque nature qu'elles soient de croître auprès d'elle.

Culture de la Plante qui produit l'Indigo.

On sarcle & on nettoye jusqu'à cinq fois le terrain où l'on veut planter la graine d'Indigo. Il me semble qu'on devroit dire semer, mais le terme de planter est consacré dans nos Isles, & je ne croi pas me devoir broüiller pour un mot avec nos habitans, estimables par une infinité d'endroits, quoique dans l'habitude d'estropier la Langue Françoise. On pousse quelquefois la propreté si loin qu'on balaye le terrain comme on balayeroit une chambre. Après cela on fait les trous ou fosses où l'on doit mettre les graines: pour cet effet les esclaves ou autres qui doivent y travailler, se rangent sur une même ligne à la tête du terrain, & marchant à reculons, ils font de petites fosses de la largeur de leur houë, de la profondeur de deux à trois pouces, éloignées en tout sens les unes des autres, d'environ un

pied, & en ligne droite le plus qu'il eſt 1694.
poſſible.

Lorſqu'ils ſont arrivez au bout du terrain, chacun ſe munit d'un petit ſac de graines, & remontans ſur leurs pas, ils mettent dans les foſſes qu'ils viennent de faire onze ou treize graines. Un reſte de ſuperſtition leur a appris qu'il falloit qu'elles fuſſent en nombre impair. Je n'ai garde d'approuver cette pratique, mais auſſi je me garderai bien de leur en vouloir montrer l'inutilité & le ridicule, étant convaincu que j'y perdrois mon tems & ma peine.

Ce travail eſt le plus pénible qu'il y ait dans la Manufacture de l'Indigo; car il faut que ceux qui plantent ſoient toujours courbez, ſans ſe redreſſer, juſqu'à ce que la plantation de toute la longueur de la piéce ſoit achevée; de ſorte que quand elle eſt grande, ce qui arrive preſque toujours, ils ſont obligez de demeurer deux heures, & ſouvent davantage dans cette poſture.

Lorſqu'ils ſont arrivez au haut de la piéce, ils reviennent ſur leurs pas & recouvrent les foſſes où ils ont mis la graine, en y pouſſant avec le pied la terre qu'ils en ont tirée, & ainſi la graine ſe trouve couverte d'environ deux pouces de terre.

1694. Quoique toute ſaiſon ſoit bonne pour planter l'Indigo, il faut pourtant ſe bien garder de le mettre en terre dans un tems ſec; il eſt vrai que la graine peut ſe conſerver un mois entier en terre ſans ſe gâter, mais on s'expoſe lorſqu'on plante ainſi, à la voir enlever par la vermine ou par les vents, ou étouffée par les herbes qui naiſſent avec elle, de maniere que les habitans ſages ne riſquent jamais de planter à ſec, c'eſt-à-dire, dans un tems où probablement ils n'eſpérent pas de la pluye, un, deux, ou trois jours après que la plantaiſon eſt achevée. On choiſit donc pour l'ordinaire un tems humide, & qui promette de la pluye, & alors on eſt sûr de voir la plante ſortir de terre trois ou quatre jours après qu'elle y a été miſe.

Quelque précaution qu'on ait priſe pour nettoyer le terrain où les graines ont été plantées, il ne faut pas s'endormir quand l'Indigo eſt hors de terre, parce que la bonté du terrain, jointe à l'humidité & à la chaleur du climat, & aux abondantes roſées qui tombent toutes les nuits, fait naître une quantité prodigieuſe d'herbes qui étoufferoient & gâteroient abſolument l'Indigo, ſi on n'avoit pas un ſoin extrême de arcler

dès qu'il en paroît, & d'entretenir la plante dans une propreté extraordinaire, souvent même les herbes sont en partie cause qu'il s'engendre une espéce de chenilles qui dévorent en moins de rien toutes les feüilles. 1694.

En combien de tems elle est mûre.

Depuis que la plante est sortie de terre, il ne faut que deux mois pour qu'elle ait atteint une parfaite maturité, & qu'elle soit en état d'être coupée : si on attendoit davantage elle fleuriroit, ses feüilles deviendroient plus séches & plus dures, elles donneroient par conséquent moins de substance, & la couleur en seroit beaucoup moins belle.

Après cette premiere coupe on peut continuer à couper les nouvelles branches & feüilles que la plante produit de six en six semaines ou environ, supposé que le tems soit pluvieux, & qu'on prenne bien ses mesures pour ne pas couper dans un tems de sécheresse, parce que l'on perdroit infailliblement la plante, ou comme on parle dans le païs, les chouques, & alors on seroit obligé de replanter ; mais toutes choses étant bien ménagées, la plante peut durer deux années, après quoi il faut l'arracher & planter de nouveau.

La plante étant arrivée à sa maturité,

1695. ce qu'on reconnoît aux feüilles qui deviennent plus cassantes & moins souples, on la coupe à quelques pouces hors de terre. On se sert pour la couper de grands coûteaux courbes faits en maniere de faucilles. Quelques habitans en font des faisseaux comme des doubles bottes de foin afin qu'un Négre les puisse porter aisément à la trempoire, mais la plûpart la mettent dans de grands morceaux de grosse toile qu'on lie par les quatre coins, & cela est plus commode, la plante est moins maniée & moins foulée, & celles qui sont petites sont emportées aussi sûrement que les grandes ; & d'ailleurs on fait le travail avec plus de diligence de cette maniere-là que de faire des bottes, & comme le tems est précieux par tout, & sur tout en Amérique, on ne sçauroit trop prendre de précaution pour n'en point perdre.

Coupe de l'Indigo.

Dix-huit ou vingt paquets d'herbes de la grosseur chacun de deux bottes de foin ou environ, suffisent pour remplir une trempoire de la grandeur que j'ai dit ci-devant. Après qu'elle a été remplie d'eau ensorte qu'elle couvre les herbes, on met des piéces de bois dessus afin que les herbes ne s'élevent

point par deſſus l'eau, à peu près comme on fait ſur le raiſin qu'on met au preſſoir, & on laiſſe fermenter le tout. Selon que la chaleur eſt plus ou moins grande, & que l'herbe ou la plante eſt plus ou moins mûre, la fermentation ſe fait plûtôt ou plus tard, quelquefois en ſix, huit ou dix heures, quelquefois on eſt obligé d'attendre juſqu'à dix-huit & vingt heures. Il eſt très-rare que cela aille jamais plus loin. On voit pour lors l'effet de la fermentation, l'eau s'échauffe & boüillonne de tous côtez comme on voit le raiſin boüillir dans la cuve, & l'eau qui étoit claire au commencement, s'épaiſſit inſenſiblement & devient d'une couleur debleu, tirant ſur le violet. Alors ſans toucher en aucune façon aux herbes, on ouvre les robinets qui ſont au fond de la trempoire, & on laiſſe tomber dans la batterie toute cette eau chargée des ſels & de la ſubſtance de la plante que la fermentation en a détachez; & pendant qu'on jette comme une choſe inutile, & preſque pourie, l'herbe qui étoit dans la trempoire, & qu'on la nettoye pour la remplir de nouvelles herbes, on bat l'eau qu'on a fait tomber de la trempoire dans la batterie. On ſe ſervoit 1694.

1695. autrefois d'une roüe à palettes dont l'essieu étoit posé sur le milieu de la cuve, & que l'on remuoit par le moyen de deux manivelles qui étoient au bout du même essieu. Au lieu de palettes on y a mis ensuite de petits caissons sans fond, & après cela d'autres dont les fonds étoient percez de trous de tariere; à présent on se sert d'une espéce de sceaux assez grands attachez à de fortes perches posées sur des chandeliers par le moyen desquels les Négres élevent l'eau, la battent & la remuent violemment & continuellement, jusqu'à ce que les sels & autres parties de la substance de la plante se soient mis ensemble, & comme coagulez suffisamment pour faire corps. C'est à prendre ce moment bien juste que l'on reconnoît la science de l'Indigotier, c'est-à-dire de celui qui conduit le travail de l'Indigoterie. Car s'il fait cesser de battre un peu trop tôt, le grain qui n'est pas encore formé demeure répandu dans l'eau sans couler & s'amasser au fond de la cuve, & se perd avec l'eau quand on est obligé de la lâcher, ce qui cause une perte considérable au proprietaire; ou, si étant formé on continuë de la battre, on le dissout, & on tombe dans le même inconvénient. Il

Maniere de battre l'Indigo.

En quoi consiste la science de l'Indigotier.

faut donc prendre ce moment, & aussi- 1694. tôt qu'on l'a trouvé il faut cesser de battre, & laisser reposer la matiere.

On se sert pour le trouver d'une petite tasse d'argent destinée uniquement à cet usage ; on la remplit de cette eau pendant que les Négres la battent, & selon que l'on remarque que la fécule se précipite au fond de la tasse, ou qu'elle demeure répanduë, on cesse, ou on continuë de battre.

Erreur du Pere Plumier rapportée dans le Dictionnaire de Trévoux

Le Dictionnaire Général imprimé à Trévoux, rapporte fort sérieusement sur la bonne foi du Pere Plumier Minime, que l'Indigotier ayant pris de l'eau de la batterie dans sa tasse, crache dedans, & que si l'Indigo est formé, la fécule se précipite aussi-tôt au fond de la tasse, & pour lors il fait cesser le travail de la batterie, sinon il le fait continuer. Ce n'est pas dans cette seule rencontre qu'on a abusé de la crédulité & de la simplicité du Pere Plumier. J'en ai été témoin dans d'autres occasions, & peut-être en dirai-je quelques-unes dans la suite de ces Mémoires. C'està quoi s'exposent ceux qui veulent fairedes Relations d'un pays qu'ils ne voyent qu'en passant & comme en courant. Ils s'adressent souvent à des gens peu instruits de ce qu'ils

1694. veulent sçavoir, & qui aiment mieux leur dire une sottise que de passer pour ignorans ; & encore plus souvent ils tombent entre les mains de certains railleurs de profession dont les Isles sont assez bien pourvûës, qui se font un plaisir de leur en donner à garder afin de les tourner en ridicules quand l'occasion s'en présente. Je n'ai guéres connu d'homme plus aisé à tromper que ce bon Religieux. Il avoit un talent merveilleux pour dessigner les plantes, & il étoit en état de faire des ouvrages achevez dans ce genre là s'il s'y fut renfermé, mais il est tombé dans une infinité de bévûës pour avoir voulu sortir de sa sphere, dont celle que je remarque ici n'est pourtant pas une des plus considérables.

Après qu'on a cessé de battre, on laisse reposer la matiere, la fécule se précipite au fond de la cuve, & s'y amasse comme une espéce de boüie, & l'eau déchargée de tous les sels dont elle avoit été imprégnée surnage au dessus, & s'éclaircit. Pour lors on ouvre les robinets qu'on a pratiquez dans la batterie à différentes distances du fond, & on laisse écouler cette eau, & quand on est arrivé à la superficie de

de la fécule, on ouvre les robinets du fond afin que toute la fécule tombe dans le diablotin ou repoſoir. C'eſt là qu'on la laiſſe ſe raſſeoir encore un peu de tems, après quoi on la met dans des ſachets de toile de quinze à dix-huit pouces taillez en pointe, où elle acheve de ſe purger du reſte de l'eau qui étoit encore reſtée entre ſes parties. Quand cela eſt achevé on l'étend dans des caiſſons de trois à quatre pieds de long ſur deux pieds de large, & environ trois pouces de profondeur, & on l'expoſe à l'air pour la faire ſécher entierement. 1694.

Maniere de faire ſécher l'Indigo.

On obſerve de ne la point expoſer au ſoleil parce qu'il mangeroit la couleur en la ſéchant, & on a un très-grand ſoin de la garder de la pluye, parce qu'elle la diſſoudroit & la gâteroit entierement.

Ce qu'il faut faire quand les chenilles ſe mettent dans l'Indigo.

Il arrive quelquefois que les chenilles ſe mettent dans l'indigo, & pour peu qu'on les y ſouffre elles mangent toutes les feüilles, ſouvent même juſqu'à l'écorce & le bout des branches, & font mourir les ſouches ; c'eſt perdre ſon tems de vouloir les détruire ou les empêcher de ravager toute une piéce, en leur coupant chemin par quel-

1694. que fossé. Le plus sûr est de couper promptement l'indigo à quelque âge qu'il soit, & de jetter pêle mêle dans la trempoire les plantes & les chenilles, elles rendent en crevant ce qu'elles ont dévoré, & l'Indigo n'en est pas moins beau.

Il est vrai que quand la plante n'a pas atteint sa parfaite maturité, elle rend beaucoup moins; mais plusieurs expériences ont fait connoître que la couleur qui en vient est beaucoup plus belle, de sorte qu'on gagne d'un côté ce qu'on perd de l'autre.

Je voudrois ne pas attendre une si parfaite maturité pour couper la plante. Peut-être que tout le secret de ceux dont on vante l'Indigo au préjudice du nôtre, n'est que de couper l'herbe dans le tems où elle rend une couleur plus vive.

J'ai expérimenté qu'en laissant des Cochenilles sur des pommes de raquettes qui étoient trop mûres, au lieu d'être rouges elles deviennent feüilles-mortes, comme le fruit dont elles s'étoient nourries. La même chose pourroit bien arriver à l'Indigo, & ce que je propose ici n'est pas un doute sans fondement, puisqu'il est appuyé sur l'ex-

périence certaine que je viens de 1694.
rapporter, qui prouve évidemment que la même plante coupée en différens âges, produit des couleurs différentes en beauté. Je ne risquerois pas ce conseil à des gens attachez à leur intérêt, ou qui regardent plutôt la quantité que la qualité de leur marchandise; mais il me semble n'avoir rien à craindre du côté de nos insulaires qui sont généreux & magnifiques quelquefois jusqu'au de-là de leurs forces : je leur conseille donc de faire différentes épreuves sur le terrain, la saison, l'âge de la plante, l'eau qu'ils emploient pour la faire tremper, le point de la dissolution, &c. Et je suis sûr qu'avec un peu de tems, de travail & de patience ils feront de l'Indigo qui égalera, & même surpassera ceux des pays étrangers que l'on vante le plus. Les habitans de saint Domingue sçavent qu'en 1701. leur sucre brut étoit d'une très-mauvaise qualité, & qu'il ne se faisoit qu'avec des peines infinies, & tout le monde convient à présent, que par leur travail, leur assiduité & leurs recherches, il est devenu autant & plus estimé que celui des Isles du Vent, Pourquoi ne pourra-t-on pas espérer la

Experience proposée pour rendre l'Indigo plus beau.

1694. même chose de l'Indigo.

Le sieur Pomet, Auteur de l'Histoire générale des Drogues, dit dans sa premiere partie, chap. 10. que les Indiens du Village de Sarquesse, proche d'Amadabat, ne se servent que des feüilles de l'Indigo, & jettent la plante & les branches, & que c'est de cet endroit-là que vient l'Indigo le plus estimé.

Indigo de Sarquesse, comment il se fait.

Je suis assez de son sentiment, car nous voyons que les gens qui prennent la peine d'égrainer le raisin avant de le mettre dans la cuve, & qui rejettent absolument la grappe, font un vin beaucoup meilleur, parce que la grappe contient toujours un acide qui se mêle avec le suc du grain en foulant & pressurant l'un & l'autre, & par une semblable raison la plante de l'Indigo doit contenir un liquide bien moins parfait en couleur que celui qui est dans les feüilles, mais il faut avoir la patience & le tems des Indiens pour entreprendre un tel ouvrage, & trouver des ouvriers à aussi bon marché qu'on en trouve en ce pays-là, supposé que le fait soit véritable, comme le sieur Pomet l'écrit sur le rapport du sieur Tavernier. Quoique je sois fort

ami des expériences qui peuvent porter nos Manufactures à une plus haute perfection, je n'oſerois propoſer celle-ci à cauſe de la dépenſe où elle engageroit ceux qui la voudroient faire, & que le profit qu'ils en tireroient ne la payeroient peut-être pas; cependant je donne ici la pratique des Indiens de Sarqueſſe, afin de ne pouvoir pas me reprocher d'avoir omis une choſe qui peut être de quelque utilité à ma Nation.

Le bon Indigo doit être ſi léger qu'il flotte ſur l'eau, plus il enfonce & plus il eſt ſuſpect d'un mêlange de terre, de cendre ou d'ardoiſe pilée. Sa couleur doit être d'un bleu foncé tirant ſur le violet, brillant, vif, éclatant, il doit être plus beau dedans que dehors, & paroître luiſant & comme argenté. *Qualitez du bon Indigo.*

S'il eſt trop peſant par rapport à ſon volume, il faut s'en défier, & chercher à s'éclaircir de ſa qualité; car comme il eſt ſouvent à un prix conſidérable, il eſt bon que ceux qui l'achetent ſoient avertis des fraudes qu'on y pourroit commettre. *Fraudes que l'on peut faire.*

La premiere eſt de trop battre la plante dans la trempoire, afin de conſumer en-

1694. tierement les feüilles & l'écorce de la plante. Il est constant que l'on augmente très-considérablement la quantité de la matiere par cette dissolution, mais l'Indigo en est beaucoup moins beau, il est noirâtre, épais, pesant & plus propre à être jetté qu'à être employé.

La seconde, est de mêler des cendres, de la terre, d'un certain sable brun & luisant qu'on trouve assez communément dans les ances au bord de la mer, & sur tout de l'ardoise pilée dans la fécule à mesure qu'elle tombe dans le diablotin, & bien remuer le tout, afin de le faire incorporer, & que la fraude ne paroisse pas, & cette fraude se commet bien plus facilement dans l'Indigo qui est pilé, que dans celui qui est en tablettes, parce qu'il est très-difficile que ces corps étrangers se lient si bien ensemble qu'ils ne fassent en bien des endroits, comme des lits de matiere différente, & pour lors en rompant le morceau d'Indigo, on les y remarque facilement.

Voici deux expédiens dont on peut se servir pour connoître la bonté ou la mauvaise qualité de l'Indigo. Le pre-

mier eſt d'en faire diſſoudre un morceau dans un verre d'eau, s'il eſt pur & bien fait il ſe diſſoudra entierement, mais s'il eſt falſifié la matiere étrangere coulera au fond du verre. Le ſecond eſt de le brûler. Le bon Indigo brûle entierement, au lieu qu'on trouve les cendres, la terre, le ſable & l'ardoiſe, après que ce qu'il y avoit de véritable eſt conſumé. 1694.

L'Indigo ſe vendoit aux Iſles du Vent en 1694. depuis trois livres dix ſols juſqu'à quatre livres la livre, ſelon la beauté & le nombre des bâtimens qui étoient en charge. Je l'ai vû depuis à un prix bien au-deſſous de celui-là; quoiqu'il en ſoit, l'habitant ne laiſſeroit pas de faire un profit très-conſidérable, quand il ne le vendroit que quarante ſols la livre, parce qu'il faut bien moins d'attirail & de dépenſes pour cette Manufacture que pour une ſucrerie.

### *Remarques ſur l'Indigo.*

Les Remarques que je vais donner ici viennent d'une perſonne très-expérimentée dans la conduite des Manufactures de draps & dans les teintures.

1694. Quoique cet homme habile ne soit pas tout-à-fait de mon sentiment, ses remarques sont trop judicieuses pour en priver le Public. Elles serviront même à ceux qui s'appliquent à la Manufacture de l'Indigo. Il faut qu'un Ecrivain ne néglige rien de ce qui vient à sa connoissance, qui peut être utile à sa Nation : les voilà telles que je les ai reçûës.

L'Indigo de Guatimala produit un double effet de celui de S. Domingue ; avec peu du premier employé dans une cuve de pastel, il produit une couleur charmante, il fait un bleu foncé, qui fournit dans toutes les nuances inférieures pendant un très-long-tems, sans changer ni s'épuiser ; les nuances claires de bleu ont toujours un œil clair & azuré qui fait plaisir à voir, au lieu que le Saint Domingue ne fournit presque point de nuances claires, ou bien elles sont ternes.

Le Pere Labat reprend le Pere du Tertre qui avoit avancé dans ses Voyages de l'Amérique que l'Indigo des Indes Orientales étoit meilleur que le S. Domingue ; mais on peut lui répondre que les Hollandois qui en économie & en connoissance sur le commerce

ſurpaſſent aujourd'hui tous les peuples 1694.
de la terre, s'en ſervent & en payent, lorſqu'il eſt parfaitement beau, deux fois plus que du S. Domingue. Il eſt donc naturel de penſer que c'eſt à juſte titre, & à cauſe que ſa qualité & ſes effets ſont très-ſupérieurs à ceux du dernier.

Il y a une autre preuve de cette verité. Le S. Domingue provient des feüilles, de l'écorce & du bois de la plante appellée Indigo; & le Guatimalo au contraire ne provient que de la ſeule feüille. Or comme parmi les tromperies qu'on peut faire au premier pour le vendre plus abondant & plus peſant, une des principales eſt de laiſſer pourir la plante entiere dans la premiere cuve, afin que les parties les plus groſſieres du bois s'y diſſolvent; il s'enſuit par la raiſon des contraires qu'un Indigo fait avec la feüille ſeule & ſans la plante qui ne peut fournir qu'une ſubſtance groſſiere & terreuſe, doit être beaucoup plus parfait dans ſon eſſence, que celui où la plante aura pourri dans quelque degré moderé qu'on puiſſe le ſuppoſer.

Le Pere Labat rapporte bien cette différence, mais il prétend qu'il faut avoir toute la patience des Indiens de

1694. Sarquesse & de Guatimala, pour faire de l'Indigo avec les feüilles seules, & que le tems est si cher à S. Domingue qu'on ne sçauroit suivre cette méthode : mais puisque ce Pere ne parle que d'une seule plante d'Indigo, il paroît qu'il ne sçait pas qu'il y en a de deux espéces dans ces païs. L'une qui est celle dont on se sert communément à S. Domingue, & l'autre dont on fait le Guatimalo dans la nouvelle Espagne. Leur différence est grande, & c'est d'elle que vient celle qui se trouve dans ces deux Indigos. La premiere est petite & mince, & ne s'élance au-dessus de la surface de la terre que de deux pieds ou environ. La seconde devient de la hauteur d'un homme & même plus. On ne se sert point de celle-ci à S. Domingue, parce que le tronc ni les branchages ne pourroient pas fermenter ni pourrir; c'est pourquoi on donne la préférence au premier. Si l'on se servoit de ce second, qui est l'Indigo de Guatimala, les feüilles qui sont beaucoup plus grandes & mieux nourries fourniroient infiniment plus de substance que celles du petit, & suppléroient ainsi en quelque façon au défaut de la plante, d'autant mieux que dans la saison des pluyes, les feüilles de

la grande eſpéce reviennent dans toute 1694.
leur grandeur au bout de deux ou trois jours, en ſorte que les différentes cüeillettes qu'on en peut faire fourniroient autant & même plus d'Indigo & plus parfait que l'autre eſpéce. Il eſt vrai qu'il faudroit plus de tems pour effeüiller le Guatimalo que pour arracher le S. Domingue, ce qui eſt à conſidérer. Mais ce tems-là ne ſeroit-il pas largement récompenſé ? 1. Par rapport que le premier une fois planté ſubſiſteroit pluſieurs années, au lieu qu'il faut planter le ſecond tous les ans & le cultiver avec ſoin pendant pluſieurs mois, tems précieux qu'on emploïeroit utilement à d'autres choſes. 2. Par la valeur de cet Indigo qui ſeroit double de celui qu'on fait aujourd'hui. 3. D'ailleurs, c'eſt que les feüilles étant dans leur maturité ſe détachent très-aiſément. On penſe donc qu'à faire cultiver le Guatimalo à ſaint Domingue les habitans trouveroient mieux leur compte qu'à l'autre.

Indépendamment de cela on pourroit faire perfectionner la culture du petit Indigo & le vendre plus parfait, en jettant dans la batterie ou ſeconde cuve quelque leſſive faite avec des cendres, quand on bat la liqueur qui y eſt con-

1694. servée, elle serviroit pour condenser la liqueur qui est dans la batterie, elle serviroit pour condenser la substance de l'Indigo qui surnage, & en la condensant la rendre plus pesante, & la faire précipiter au fond: il arrive que l'eau demeure claire & transparente, & pour lors on la jette comme inutile; mais cette eau le seroit-elle en effet? on croiroit au contraire qu'elle doit demeurer imprégnée des parties les plus volatiles des sels de l'Indigo, & par conséquent les meilleures qui à raison de leur légereté ne se précipitent point avec les autres principes. On voit quelquefois dans le tems des pluyes que l'eau d'une batterie quoique chargée de la couleur & de la substance de l'Indigo, quelque battuë qu'elle soit, ne sçauroit se détacher de ladite substance, en sorte que ne pouvant se précipiter on la jette comme inutile. Or il est des cas, où les parties grossieres de cette plante, telles que sont les souffres, ne peuvent point se précipiter; n'est-il pas vrai-semblable de dire que les parties les plus volatiles des sels ne se précipitent jamais, & que l'eau en demeure toujours chargée. Selon cela, si on employoit un alkali comme une lessive de cendres tirée au clair,

il abſorberoit ces particules légeres, les 1694.
entraîneroit dans la ſubſtance, & l'Indigo en ſeroit plus parfait.

L'Indigo de S. Domingue a encore un autre défaut capital, ſans quoi on pourroit dans les teintures ſe paſſer du paſtel pour les couleurs où le bleu eſt employé, ce qui cauſeroit une conſommation immenſe du premier. Ce défaut eſt que l'Indigo ſaiſit trop vîte les laines, c'eſt-à-dire, que ſi ſur une cuve de bleu d'Indigo on veut teindre cinquante livres de laine, la premiere laine qui entre dans la cuve ſaiſit beaucoup de couleur, & fait une nuance foncée; celle qui la ſuit, ſe trouve en avoir une moins foncée, & la derniere enfin n'a qu'une nuance claire. Si l'Indigo ne ſaiſiſſoit pas trop tôt la laine, les cinquante livres ſeroient de la même nuance. C'eſt là une des grandes proprietés du Paſtel qui ſe conſerve long-tems dans la même nuance.

On coupe la plante de l'Indigo dans le tems qu'elle eſt dans toute ſa maturité. Il ne faudroit pas, dit le Pere Labat, attendre une ſi parfaite maturité pour couper la plante. Peut-être que le ſecret de ceux dont on vante l'Indigo au préjudice du nôtre, n'eſt que de cou-

1694. per l'herbe dans le tems où elle rend une couleur plus vive, &c. On penseroit en effet qu'en suivant cette idée on éviteroit que l'Indigo ne donnât trop tôt sa couleur ; car cet effet peut provenir, ce semble, de ce qu'il est trop huileux, qualité qu'il acquiert dans sa parfaite maturité ; au lieu qu'avant ce tems-là, il l'est beaucoup moins, c'est-à-dire, que son huile n'est pas si rarefiée, mais plus condensée. Cette conjecture, comme l'huile de l'Indigo trop rarefiée est la cause du défaut dont il est question, n'est pas sans fondement.

L'expérience démontre que la trop grande humidité en rendant la feüille du Pastel plus grande & plus grasse en diminue aussi la force & la substance.

La feüille du Pastel ne pourra être cüeillie que lorsqu'elle commencera de jaunir, & qu'elle sera un peu flétrie: On ne la laisse ainsi flétrir que pour la mûrir davantage & lui faire perdre une partie de son suc huileux qui pourroit nuire à la bonté du Pastel.

On voit donc le soin que l'on a de faire perdre au Pastel son suc huileux qui nuiroit à sa qualité. Si on en faisoit de même à l'Indigo, on corrigeroit peut-être le défaut qu'il a de donner sa tein-

ture trop vîte. Cela est d'autant plus ap- 1694.
parent, qu'on peut penser que le Pastel & l'Indigo sont les mêmes plantes; pour s'en convaincre, il n'y a qu'à comparer la description de l'Indigo par le P. Labat avec les Réglemens donnés sur la culture du Pastel, & on y trouvera bien du rapport à différens égards.

Enfin, les Négres du Cap Verd font leur Indigo fort simplement; ils écaillent les feüilles seules, les pilent, les réduisent en pâte, dont ils font des pains qu'ils font sécher au soleil. C'est aussi presque la méthode que l'on suit pour le pastel, les Anglois sont très-avides de cet Indigo.

*Fin des Remarques sur l'Indigo.*

Après avoir rapporté en entier les remarques ou les objections, ou plutôt la critique que l'on a faite sur ce que j'ai écrit de l'Indigo des Isles; je crois ne pouvoir me dispenser d'y répondre, moins pour soutenir mon sentiment qui me paroît raisonnable, que pour éclaircir la matiere & donner lieu à perfectionner cette manufacture qui peut être très-avantageuse, sur tout pour ceux qui font des défrichés nouveaux, & qui

1694. commencent une habitation.

On ne conteste point aux Hollandois la qualité d'économes, ils le sont en effet bien plus que beaucoup d'autres Nations ; outre cela ils sont patiens & laborieux, ils sçavent enfin le commerce, il sort de chez eux des choses d'une grande perfection ; voilà bien des loüanges, ils les méritent. Nos François ont eu de la peine à les atteindre, ils en sont pourtant venu à bout, & sans sortir de notre Isle nous voyons que les draps qu'ils portent dans le Levant, sont à présent bien au-dessous des nôtres, soit pour la finesse, l'utilité, la couleur & la bonté. On voit par ce petit échantillon que la préférence qu'ils donnent à l'Indigo des Indes Orientales, n'est pas un motif suffisant pour nous obliger à mépriser celui de S. Domingue. Ils ont leurs raisons. Leur commerce est établi dans ces païs, ils y vendent leurs marchandises, il est juste qu'ils prennent des marchandises du païs pour leurs retours. On peut croire que c'est là une des principales raisons de leur préférence & peut-être l'unique.

L'Auteur des remarques se trompe quand il dit que l'Indigo de S. Domingue provient des feüilles, de l'écorce &

du bois de la plante appellée Indigo ; 1694.
& que le Guatimalo au contraire ne provient que de la ſeule feüille, & que la tromperie qu'on peut faire eſt de laiſſer pourrir le bois, afin qu'il ſe diſſolve & augmente ainſi la quantité de la matiere.

C'eſt une erreur, on coupe la plante à cinq ou ſix pouces hors de terre & à la naiſſance des premiers branchages, & on la met ainſi dans la trempoire, premiere cuve ou pourriture, comme on la voudra appeller, l'eau dont la cuve eſt remplie, la chaleur du climat & les roſées font ſurmonter cette eau, les feüilles de la plante ſe détachent, & peut-être l'écorce qui eſt très mince, mais pour le bois il demeure tout entier, il ne ſe diſſout point, & ſi cela arrivoit, comme il eſt blanc il gâteroit la matiere; quand on a remué fortement tout ce qu'on a jetté dans la cuve pour en détacher les feüilles, on en tire tous ces menus branchages, & on les jette comme inutiles, ce n'eſt que la feüille qui ſe conſomme qui épaiſſit l'eau & qui eſt la matiere de l'Indigo.

On connoît partout les deux eſpéces d'Indigo, la grande & la petite; on ſçait que les feüilles de la grande ſont

1694. plus grandes, plus charnuës, mieux nourries que celles de la petite. On les cultive à S. Domingue comme à Guatimala ; mais la grande demande une terre plus profonde & plus grasse. Les terres de S. Domingue ont la même vertu que celles de Guatimala, & produisent d'abord la grande espéce, mais comme elles ne sont pas ni si grasses ni si profondes, elles se lassent plutôt, & la plante dégénere & ne croît plus, ni si haute, ni si touffuë ; c'est la raison pourquoi on est obligé d'arracher les souches & de déplanter l'Indigo tous les deux ou trois ans.

Je conviens qu'il seroit plus à propos d'effeüiller les plantes que de les couper à cinq ou six pouces de terre, l'Indigo seroit peut-être plus beau ; mais ce n'est pas le point de la difficulté, c'est la maturité de la feüille, car si elle est trop mûre elle se fanne, & la couleur manque de la vivacité qu'elle doit avoir pour produire un Indigo azuré, il est plus terne, & ce défaut peut se trouver dans le Guatimala, comme dans le S. Domingue, si on pense dans le même principe. Voilà le véritable défaut qu'on ne peut éviter avec trop de soin.

Le reste de cette objection n'a pas besoin d'autre réponse.

L'avis que donne l'Auteur des remarques de jetter dans la batterie quelque lessive de cendres, afin de condenser la substance de l'Indigo qui surnage, produiroit un effet tout contraire à son intention, & je suis sûr qu'il ne l'auroit pas hazardé, s'il avoit fait réfléxion que la lessive sert à purger les matieres dans lesquelles on la jette, & à faire venir au-dessus la crasse & les écumes qui les gâtent & empêchent qu'elles se purifient, & jamais à condenser le bon grain. On jette de la lessive dans les chaudieres, où l'on fait boüillir le jus des cannes pour en faire du sucre. J'ai développé assez en détail ce mistere dans le Traité que j'ai fait du sucre. Il paroit évidemment qu'elles ne servent qu'à séparer la crasse, la graisse & les autres impuretés que le jus renferme en sortant de la canne, elles incisent, pour ainsi dire, toutes les parties, elles les nétoyent & les purifient, le grain se forme en cuisant : voilà où se termine toute l'action de la lessive. 1694.

Ne peut-on pas dire que la lessive qu'on jetteroit dans l'Indigo n'auroit point d'autre effet, mais il ne s'agit point de cela. L'Indigo n'est qu'une pourriture de la feüille de la plante, il n'y a rien à purifier, la feüille toute

1694. ſeule eſt la matiere de l'Indigo, il n'y a rien à inciſer, point d'écumes à enlever, on ne ſe ſert point de feu, que feroit dònc la leſſive ? la diſſolution de la feüille tombe d'elle-même par ſa peſanteur au fond de la cuve, les parties s'aglutinent les unes aux autres, & en s'uniſſant elles pouſſent en haut les parties de l'eau qui ſont plus légeres qu'elles, & voilà la formation de l'Indigo de toutes les parties du monde.

Un défaut capital de l'Indigo de ſaint Domingue eſt de ſaiſir trop vîte les laines. L'Auteur des remarques a oublié de nous dire ſi celui du Guatimala & des Indes Orientales ont ce défaut, ou non. Si ces deux derniers ont beſoin d'un mêlange de Paſtel comme il paroît très-probable, pourquoi le mettre ſur le compte particulier de S. Domingue ? il y a de l'injuſtice. Comme je n'ai point parlé du Paſtel qu'on peut regarder comme une eſpéce d'Indigo, je n'entrerai point dans cette diſpute, elle ne me regarde point, c'eſt aux Teinturiers à chercher les moyens d'empêcher que la couleur ne ſaiſiſſe trop vîte les laines, ſoit en mettant dans l'eau une moindre quantité d'Indigo, & en augmentant peu à peu la quantité juſqu'à ce

que les laines ayent pris la couleur qu'ils 1694.
ſouhaitent, ſoit en remuant leurs laines ſi promptement dans la cuve que la couleur ſe répande également par tout, il faut tenter différentes expériences, & corriger les unes par les autres.

L'Indigo de S. Domingue eſt, dit-on, trop huileux, & c'eſt peut-être parce qu'on le cüeille trop tôt. Cette idée peut être juſte, & peut ne l'être pas. Mais ce défaut peut-il être comparé à celui qui ſuivroit ſi on ne cüeilloit la plante que quand elle eſt au-delà de ſa maturité, & que ſes feüilles ſont un peu flétries, la couleur qui vient des feüilles ſuit néceſſairement la couleur de la feüille; ainſi au lieu que l'Indigo ſeroit d'un bleu foncé & azuré, il ſeroit terne & approcheroit du feüille-morte.

Nous en avons l'expérience dans les fruits de Raquettes qui nourriſſent les cochenilles. Dès que le fruit eſt trop mûr & que ſa belle couleur incarnate ſe change en une couleur de roſe ſéche, les cochenilles prennent la même couleur, la même choſe arrivera à l'Indigo, c'eſt donc ce qu'il faut éviter avec ſoin.

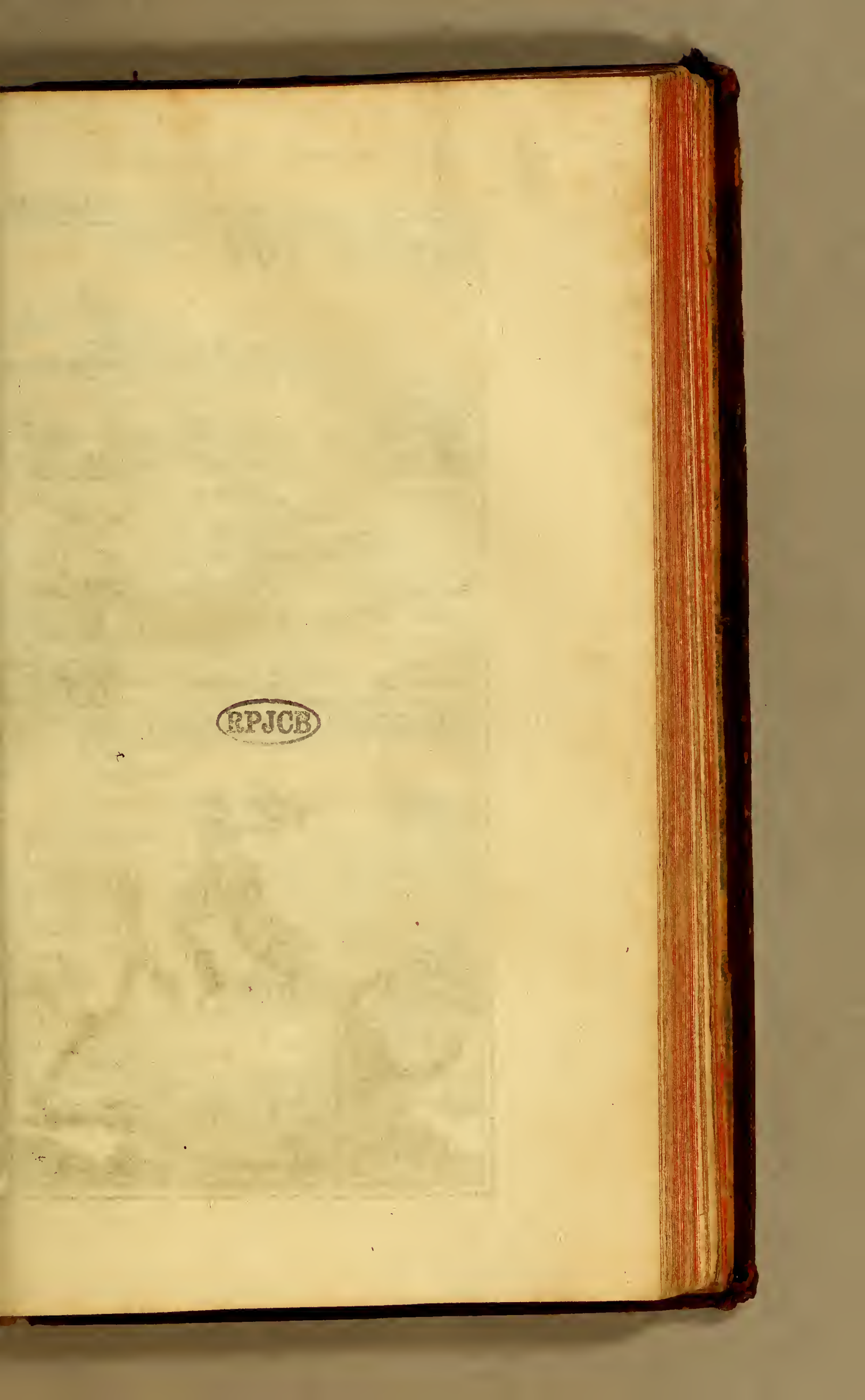
Quant à ſon huile prétenduë, bien loin que ce ſoit un défaut; on peut dire que c'eſt ce qui lui fait pénétrer plus

1694. aisément les laines, & qui l'y retient; des gens habiles & patiens peuvent corriger ce défaut par des expériences réïtérées & refléchies.

Il est vrai que les Négres du Cap Verd font de l'Indigo, qu'ils ne prennent que les feüilles, qu'ils les pilent, qu'ils en font une pâte qu'ils font sécher au soleil, & c'est presque la méthode que l'on suit dans le Pastel.

Les Négres mettent de l'eau dans le mortier où ils pilent les feüilles de la plante de l'Indigo, ils en font une pâte qu'ils laissent sécher à l'ombre, & non au soleil. La chaleur du soleil en consommant l'eau ou l'humidité superfluë mangeroit une partie de la couleur.

L'Indigo vient très-bien le long de la Riviere du Senegal. Il y a long-temps que M. André Bruë qui a été bien des années Directeur & Commandant de la Compagnie Royale du Senegal, s'est donné de grands mouvemens pour engager la Compagnie d'entreprendre cette Manufacture qui lui auroit été très-utile. Les changemens arrivez dans cette Compagnie en ont empêché l'effet. Il est certain que l'Indigo de ce païs est très-beau, & pourroit être plus parfait si on s'appliquoit à le faire, comme il faut.


RPJCB

*Tortüe qui veut pondre*

*Maniere de tourner les Tortües*

## CHAPITRE XII.

*Des différentes espéces de Tortuës & manieres de les prendre, & de quelques autres Poissons.*

LE Mercredi 17 Mars, veille de la mi-Carême, je me trouvai à une grande pêche que M. Michel fit faire dans l'ance du Macouba & aux environs, & le soir j'allai voir mettre la folle, c'est-à-dire, le filet que l'on tend pour prendre des Tortuës. Ceci m'engage à ne pas remettre à un autre endroit à parler des différentes manieres dont on les prend, car il y en a plusieurs. En voici trois les plus en usage dans les Isles.

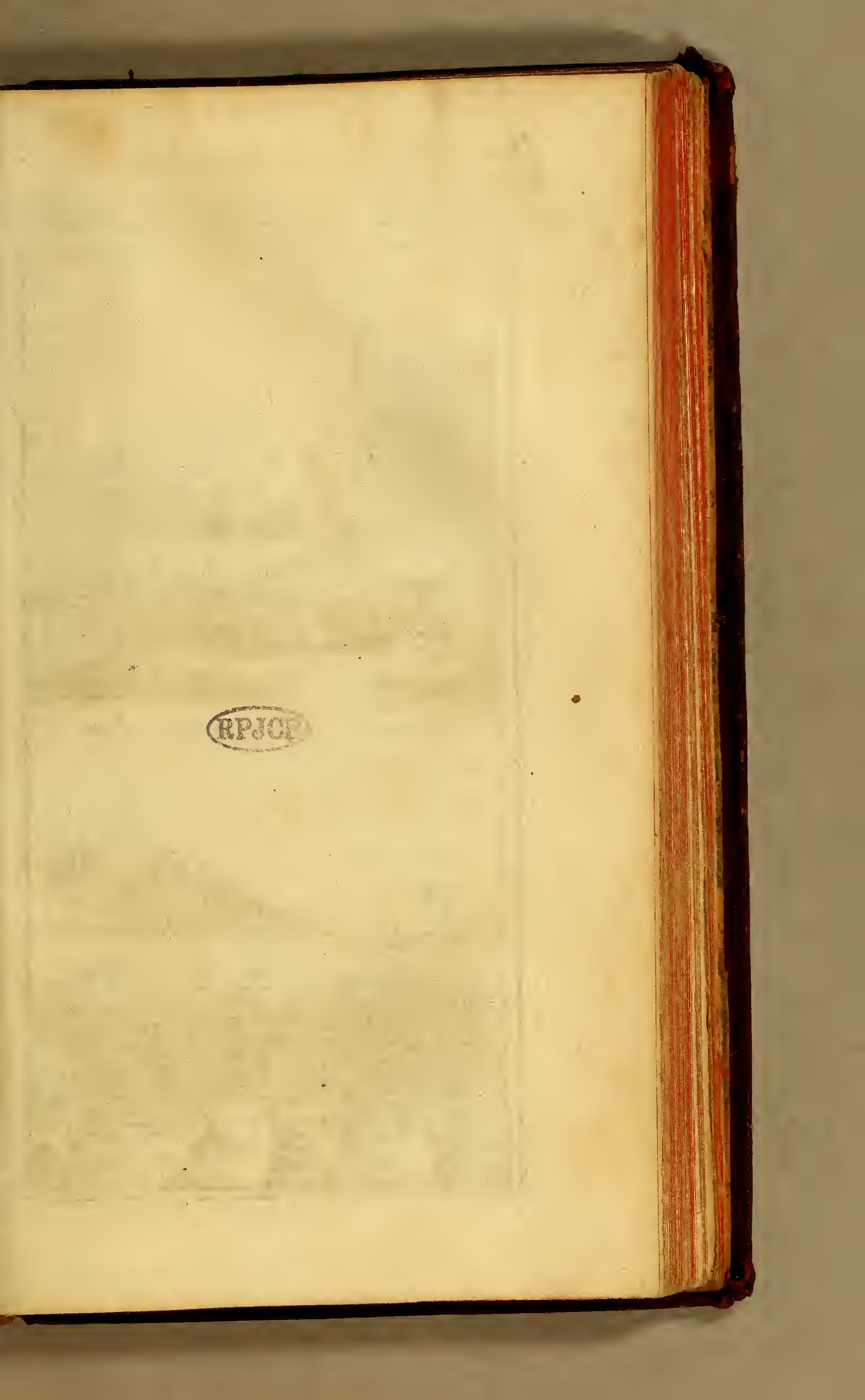
La premiere est de les observer, quand elles viennent pondre leurs œufs dans le sable, ou quand elles viennent simplement reconnoître le terrain, où elles veulent venir pondre. Si on remarque leur train ou leurs traces sur le sable, il est infaillible que si on vient au même lieu le dix-septiéme jour après qu'on a fait cette découverte, on y trouve la Tortuë qui vient pondre; dans ces deux

1694. rencontres on prend la Tortuë par le côté, & on la renverſe ſur le dos, bien ſûr qu'elle ne ſe retournera pas, ou ne ſe remettra pas ſur le ventre pour s'enfuir, ſi c'eſt une Tortuë franche, car elle a l'écaille du dos platte, & par conſéquent peu propre à tourner. Il n'en eſt pas de même du Caret qui eſt une autre eſpéce de Tortuë dont l'écaille eſt précieuſe, & la chair de peu de valeur; comme il a le dos plus rond, & qu'il eſt extrémement vif, il ſe remuë violemment & ſe remet ſur ſon ventre: pour l'en empêcher, on met de groſſes pierres autour de lui, ou bien on le tuë. Cette maniere de prendre les Tortuës, s'appelle, tourner la Tortuë, & on la pratique ordinairement à l'Iſle appellée la Tortille, & autres endroits peu habitez, où les barques vont faire la pêche de ce poiſſon.

Premiere maniere de prendre les Tortuës en les tournant.

Seconde maniere en les varrant.

La ſeconde maniere eſt de les varrer, quand elles viennent ſur l'eau pour prendre l'air, ou ſouffler comme on parle aux Iſles, car elles viennent de tems en tems ſur l'eau pour reſpirer, autrement elles étoufferoient. Lorſqu'on veut varrer ou prendre les Tortuës à la varre, on va la nuit avec un canot dans les endroits où l'on a remarqué



*Maniere de Varer les Tortües*



*Dorade et poissons volans*



marqué beaucoup d'herbes coupées ſur 1694.
la ſurface de l'eau, car c'eſt une marque certaine qu'il y a des Tortuës en cet endroit, qui coupant l'herbe en paiſſant, en laiſſent toujours échapper quelque partie qui monte & ſurnage ſur l'eau. Celui qui tient la varre eſt ſur le bout ou la prouë du canot. Le mot de *Varre* eſt Eſpagnol, il ſignifie une gaule ou perche; celle dont on ſe ſert en cette pêche eſt de ſept à huit pieds de longueur & d'un bon pouce de diamétre, à peu près comme la hampe d'une halebarde. On fait entrer dans un des bouts un cloud carré de ſept à huit pouces de long y compris la doüille dont il fait partie; cette doüille a une boucle ou anneau de fer, ou ſimplement un trou, où eſt attachée une longue corde proprement roulée ſur l'avant du canot, où un des bouts eſt auſſi attaché, & la hampe eſt auſſi attachée à une autre petite corde dont le varreur tient un bout. Le varreur donc étant debout ſur l'avant du canot, la varre à la main droite, examine tout autour de lui s'il voit paroître quelque Tortuë, ce qui eſt aſſez aiſé durant la nuit, parce qu'on voit boüilloner la ſurfacede l'eau à l'endroit où la Tortuë veut lever la

Deſcription de la varre.

1694. tête pour souffler, ou si la Tortuë dort sur l'eau, ou qu'un mâle soit attaché à une fémelle, ce qu'on appelle un cavalage, l'écaille qui reluit & qui refléchit la lumiere de la lune ou des étoiles la lui fait appercevoir aussi-tôt, à quoi on doit ajoûter que dans les nuits les plus obscures, il reste toujours sur la surface de la terre & des eaux un peu de lumiere qui est suffisant à ceux qui se couchent sur le ventre pour voir à une distance assez considérable autour d'eux. Dès qu'il apperçoit la Tortuë, il marque avec le bout de sa varre à celui qui conduit le canot, le lieu où il faut aller; & quand il est à portée de la Tortuë il la varre, c'est-à-dire, il la frappe & la perce avec le clou qui est anté dans la hampe. Aussi-tôt que la Tortuë se sent blessée, elle fuit de toutes ses forces, & elle entraîne avec elle le canot avec une très-grande violence; le cloud qui est entré dans son écaille ne la quitte pas, & le varreur qui a retiré sa hampe s'en sert pour enseigner à celui qui est à l'arriere où il doit gouverner. Après qu'elle a bien couru les forces lui manquent, souvent même elle étouffe faute de venir sur l'eau pour respirer. Quand le

varreur ſent que la corde mollit, il la 1694.
retire peu à peu dans le canot, & s'approchant ainſi de la Tortuë qu'il a fait revenir de l'eau, morte, ou extrêmement affoiblie, il la prend par une patte & ſon compagnon par l'autre, & ils la mettent dans le canot, & en vont chercher une autre.

Il n'eſt pas néceſſaire qu'il y ait des ardillons au fer de la varre, ni que le varreur faſſe entrer le fer gueres plus avant que l'épaiſſeur de l'écaille, parce qu'auſſi-tôt que la Tortuë ſent la douleur que le cloud lui fait en perçant ſon écaille, elle ſe reſſerre de telle façon qu'on a bien plus de peine à retirer le cloud qu'on en avoit eu à le faire entrer. On ſe perſuadera aiſément de cette verité, ſi on veut faire attention à ce qui arrive quand on s'enfonce une épingle ou une éguille dans un ongle, puiſqu'il eſt certain qu'on a bien plus de peine à la retirer qu'on n'en a eu à l'y faire entrer.

On ſera peut-être ſurpris de ce que je dis que la Tortuë emporte le canot avec elle avec une grande violence, mais il ſera aiſé de ſe le perſuader quand on fera réflexion à la force & à la grandeur qu'ont ces animaux dans l'A-

1694. mérique, où communément on les trouve de trois pieds & demi à quatre pieds de long, sur deux pieds & demi de large, & qui pesent jusqu'à trois cens livres, & souvent beaucoup davantage.

Force des Tortuës, leur instinct à retourner droit à la mer.

C'est une chose étonnante qu'en quelqu'endroit de la terre que vous les portiez, pour éloigné qu'il soit du bord de la mer, elles y prennent leur route; si-tôt que vous les mettez sur le ventre ou plastron, sans chercher, sans hésiter, & par la ligne la plus droite.

J'ai eu quelquefois le plaisir de me mettre sur le dos d'une Tortuë avec une autre personne, elle nous portoit sans peine & même assez vîte, mais c'est une voiture des plus rudes, car comme elle ne peut se soutenir sur ses quatre pattes toute à la fois, elle éleve le train de devant, & semble égratigner la terre en s'élançant, pendant que les pieds de derriere poussent en avant en faisant un effort qui produit un mouvement qui secouë & qui fatigue infiniment.

Histoire d'une Tortuë.

A propos de la force des Tortuës, je crois devoir rapporter ici ce qui arriva deux ans après que je fus aux Isles à un Indien, Esclave de M. de la Chardonnie-

re. Il étoit seul dans un petit canot, où 1694.
il pêchoit à la ligne, il apperçût une Tortuë qui dormoit sur l'eau; il s'en approcha tout doucement, & lui passa dans une patte un nœud coulant, d'une corde assez grosse, qu'il avoit par hazard avec lui, & dont il avoit attaché l'autre bout à l'avant du canot. La Tortuë s'éveilla & se mit à fuir de toutes ses forces; l'Indien ne s'épouventa pas de se voir entraîner avec tant de vitesse, il se tenoit à l'arriere & gouvernoit avec sa pagalle pour parer les lames, espérant que la Tortuë se lasseroit enfin ou qu'elle étoufferoit. Mais il eut le malheur de tourner & de perdre dans cet accident sa pagalle, son couteau, sa masse, ses lignes, & les autres instrumens de pêche. Quoiqu'il fût habile, il eut toutes les peines du monde à remettre son canot, car la Tortuë qui étoit forte & vigoureuse, sembloit prendre le tems de se reposer pendant qu'il travailloit à remettre son canot, ce qu'il fut obligé de faire neuf ou dix fois, pendant un jour & deux nuits que la Tortuë le traîna, sans qu'il lui fût possible de couper ou de détacher la corde. A la fin la Tortuë se lassa, & le bonheur voulut qu'elle échoüa sur un

1694. haut-fond, où l'Indien acheva de la tuer, étant lui-même demi-mort de faim, de soif & de lassitude.

Troisiéme maniere de prendre les Tortuës.

La troisiéme maniere de prendre les Tortuës est avec la Folle. C'est un filet de soixante à quatre-vingt ou cent brasses de long, de grosse ficelle de chanvre ou d'écorce de mahot. On lui donne deux à trois brasses de large ou de hauteur; les mailles ont huit à neuf pouces en quarré, on met le plomb ou des pierres à un des côtez, & du liége ou autre bois leger à l'autre, afin de tenir le filet étendu & perpendiculaire dans la mer. Les deux bouts sont attachez à terre aux pointes de l'ance qu'on veut barrer, ou bien à de grosses pierres qu'on jette à la mer, comme si c'étoit des ancres; on a soin de teindre le filet en rouge afin qu'il ne se voye pas, comme il se verroit s'il étoit blanc. On choisit pour tendre les folles, les ances où il y a du sable, parce que ce sont celles-là que la Tortuë cherche pour venir pondre ses œufs; on les tend sur le soir, & on les leve le matin. La Tortuë venant à terre & trouvant le filet, passe la tête ou une patte dans une maille, & ne trouvant que peu de résistance, parce que le filet obéït, elle s'é-

Filet appellé Folle.

force de passer, s'entortille dedans & se noye. On en trouve quelquefois quatre ou cinq prises & noyées de cette maniere. 1694.

Une Tortuë d'une grandeur ordinaire fait jusqu'à deux cens cinquante œufs, ils sont de la grosseur d'une balle de jeu de paume & aussi ronds. Leur coque est comme du parchemin moüillé. On y remarque toujours un petit vuide. Le blanc ne se durcit jamais bien, quelque cuisson qu'on lui donne. Le jaune se cuit & se durcit comme celui des œufs de poule; il est très-bon, on en fait des omelettes excellentes. Nombre des œufs d'une Tortuë & leur qualité.

Le Jeudi dix-huit Mars je fus voir lever la Folle, on y trouva deux Tortuës franches & un Caret. Outre ces deux espéces de Tortuës, il y en a une troisiéme qu'on appelle Caouanne. Differentes espéces de Tortuës.

La Tortuë franche qu'on appelle aussi Tortuë verte, est la seule espéce qui soit véritablement bonne à manger; son écaille est mince & de nulle valeur. J'ai parlé ci-devant de cette Tortuë, & j'aurai occasion d'en parler encore dans un autre endroit. Tortuë franche ouverte.

Le Caret n'est jamais si grand que la Tortuë franche, l'écaille qui lui couvre le dos, qu'on appelle sa carapace, est Le Caret.

1694. bien plus ronde ; c'est ce qui lui donne la facilité de se retourner sur le ventre, quand on la tourne sur le dos. Cette écaille est ce qu'il y a de meilleur. On l'appelle aussi sa dépoüille, elle consiste en treize feüilles, qui toutes ensemble peuvent peser quatre livres & demie à cinq livres, qui se vend pour l'ordinaire quatre livres dix sols à cent sols la livre : c'est ce qu'on appelle en Europe l'écaille de Tortuë.

Sa chair n'est pas bonne à manger, ce qui ne provient pas de ce qu'elle soit plus maigre ou plus dure que celle de la Tortuë franche, mais d'une qualité purgative qu'elle renferme, qui fait que quand on en mange, on est assuré d'être couvert de clouds, si on a quelque impureté dans le corps. Ceux qui vont aux Isles de la Tortille ou autres Isles pour la pêche de la Tortuë & du Caret, ne vivent que de chair de Tortuë pendant trois ou quatre mois qu'ils employent à cette pêche, sans pain, sans cassave, & sans autre chose que le gras & le maigre de cette chair, & il est assuré que quelques maladies qu'ils ayent, même le mal de Naples, ils en guérissent très-parfaitement. Cette nourriture leur procure d'abord un cours

de ventre qui les purge merveilleuse- 1694.
ment, que l'on augmente & qu'on diminuë à proportion des forces du malade, en lui donnant à manger plus ou moins de caret avec la chair de tortuë franche : ce cours de ventre est accompagné de clouds ou de bubons, qui pour l'ordinaire causent la fiévre, qui bien qu'elle soit violente ne peut être dangereuse, sur tout quand le malade est d'une compléxion forte & d'un bon tempérament. On en est quitte en douze ou quinze accès, mais les clouds qui sont ouverts continuent de rendre de la matiere tant qu'il se trouve la moindre impureté dans le corps. Après cela il semble qu'on soit changé en un autre homme. On se sent tout renouvellé, on devient gras, & la force & la santé reviennent à vûë d'œil. Cependant il est bon d'avertir ici le Lecteur, que des personnes vieilles, foibles & délicates auroient peine à résister à ces violentes évacuations, & qu'il faut un tempérament fort & robuste pour les supporter.

Remede aisé pour le mal de Naples.

Un de nos Peres appellé Jean Mondidier qui demeuroit avec moi en notre habitation du fond saint Jacques, lorsque j'en étois Syndic en 1697. s'avisa

Histoire d'un Pere Jacobin.

1694. un jour d'acheter un plaſtron de Caret, qu'il prit pour un plaſtron de Tortuë, & malgré tout ce que je lui pûs dire, il le fit accommoder, & il en mangea tant qu'il ſe ſentit de l'appétit. J'en mangeai auſſi un peu, parce que j'étois bien aiſe de me purger; mais ce pauvre Religieux ne fut pas long-tems ſans ſe repentir de ne m'avoir pas voulu croire. En moins de trois ou quatre jours, il ſe trouva couvert de clouds gros comme des moitiez d'œufs de poule, de maniere qu'il ne pouvoit trouver de ſituation pour être un moment en repos. Ces clouds furent accompagnez d'un dévoyement terrible, avec une groſſe fiévre, qui m'auroient fait craindre pour lui, ſi je n'en avois pas ſçû la cauſe, & ſi ſa jeuneſſe & ſa bonne compléxion ne m'avoient raſſuré. Il ſouffrit pendant dix-huit ou vingt jours, mais il en a tiré cet avantage, qu'il n'a point été attaqué de la maladie de Siam, ni d'aucune autre pendant cinq ou ſix ans qu'il a demeuré aux Iſles du Vent.

Pour moi qui en avois mangé plutôt comme d'un médicament que comm d'une viande, j'en fus quitte pour u petit dévoyement de cinq ou ſix jours accompagné de deux ou trois clouds

qui ne laisserent pas de me faire du bien, après m'avoir causé un peu de douleur & d'incommodité. 1694.

Quand la chair de Caret a été salée, elle n'est plus si purgative, mais toutes sortes de chair de Tortuë perdent beaucoup de leur bonté, quand elles ont demeuré dans le sel; parce qu'étant délicates & grasses, le sel consomme absolument toute la graisse & toute la saveur. Je ne sçai si on ne pourroit pas attribuer cet inconvénient au sel du pays qui est fort corrosif, & si la même chose arriveroit si on se servoit du sel d'Europe.

Caouanne, troisiéme espece de Tortuë.

La Caouanne est la troisiéme espéce de Tortuë de mer. Elle est ordinairement plus grande que les deux autres; son écaille ne vaut rien, outre qu'elle est très-mince & d'une vilaine couleur, elle est toujours chargée de galles & d'autres marques qui la gâtent absolument. Sa chair n'est pas meilleure, elle est toujours maigre, filasseuse, coriace & de mauvaise odeur. On ne laisse pas de la saller pour les Négres, à qui tout est bon.

Quand on tourne les Tortuës, & particuliérement le Caret, il faut se garder de sa gueule, car il mord d'une étrange

1694. maniere, & quand il ne peut pas emporter la piéce, il ne la lâche point qu'on ne l'ait tué. Ceux qui gardent les ances pour tourner les Tortuës qui viennent à terre, sont toujours armez d'un court bâton, dont ils leur donnent quelques coups sur la tête pour les étourdir, quand elles sont trop fortes ou trop méchantes.

Le moyen de lever les feüilles de Caret de dessus sa carapace, est de mettre du feu dessous, elles se levent aussi-tôt, & on les tire après cela facilement avec la main.

Lorsqu'on a pris des Tortuës en vie, on les y peut conserver quinze ou vingt jours, les tenant renversées sur le dos à l'ombre, & les arrosant quatre ou cinq fois par jour avec de l'eau; il est vrai qu'elles maigrissent. Quand on en prend de petites on les met dans des cuves avec de l'eau de mer, qu'on change tous les jours, on leur jette des herbes de jardin de toutes sortes, elles en mangent, se nourrissent & croissent à merveille.

Qualitez de la graisse de Tortuë.

La graisse de la Tortuë mise sur le feu ou exposée au soleil, se convertit en huile, qui est bonne pour frire & pour d'autres usages, sur tout quand elle est

nouvelle. J'ai remarqué qu'elle eſt ſi 1694. pénétrante, que ſi on en met ſur un côté de la main, & qu'on la frotte avec un linge chaud, elle pénétre en peu de tems juſqu'à la partie oppoſée; elle eſt bonne pour des douleurs froides & pour des rhumatiſmes. Je ne ſçai ſi en l'impregnant de quelques eſprits, on ne s'en pourroit pas ſervir très-utilement dans la goutte, la paraliſie, & autres ſemblables maladies qui empêchent le mouvement des membres.

Je fus donc le Jeudi matin voir lever la Folle, on y trouva deux Tortuës franches & un Caret, ce qui étant joint à la pêche abondante qu'on avoit faite le jour précédent à la côte & dans les rivieres, fournit à M. Michel de quoi traiter magnifiquement ceux qu'il avoit invité pour faire la mi-carême chez lui.

Filet appellé Senne, dont on ſe ſert pour pêcher au bord de la mer.

La Senne dont on ſe ſert pour pêcher dans les ances, eſt un filet de ſoixante à quatre-vingt braſſes de longueur, il y en a même de beaucoup plus longues, & d'environ une braſſe & demie ou deux braſſes de largeur; le bas eſt garni de plomb, & le haut de liege; il y a un bâton à chaque extrémité pour la tenir étendue, & à chaque bâton une longue corde, afin que l'on puiſſe embraſſer

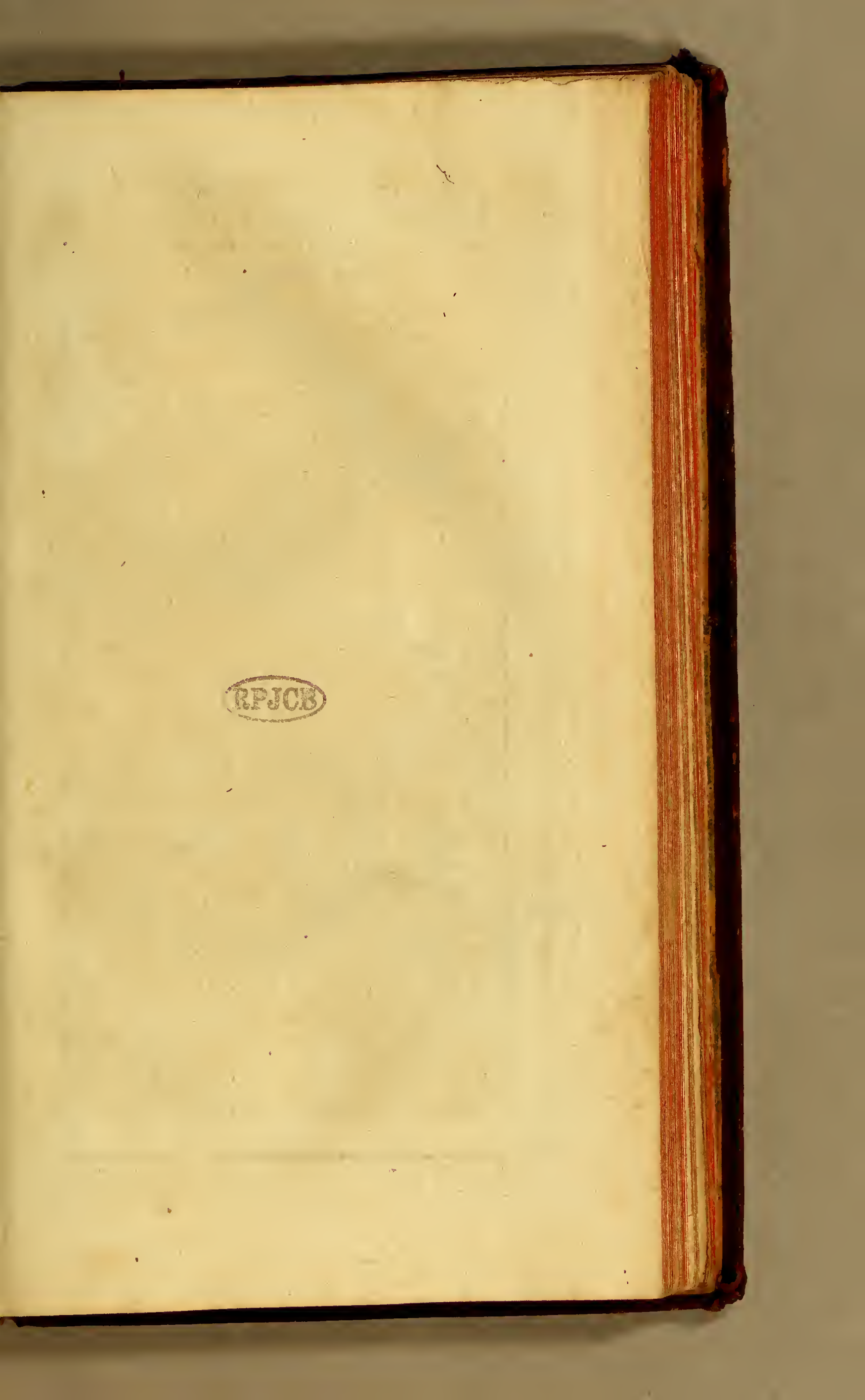
1694. un plus long espace de mer, & renfermer un plus grand nombre de poissons. La Senne est faite d'un bon filet de chanvre ; ses mailles qui aux extrémitez ont quatre pouces en quarré, se resserrent peu à peu jusqu'au milieu, qui est fait en maniere de poche, où elles sont fort serrées.

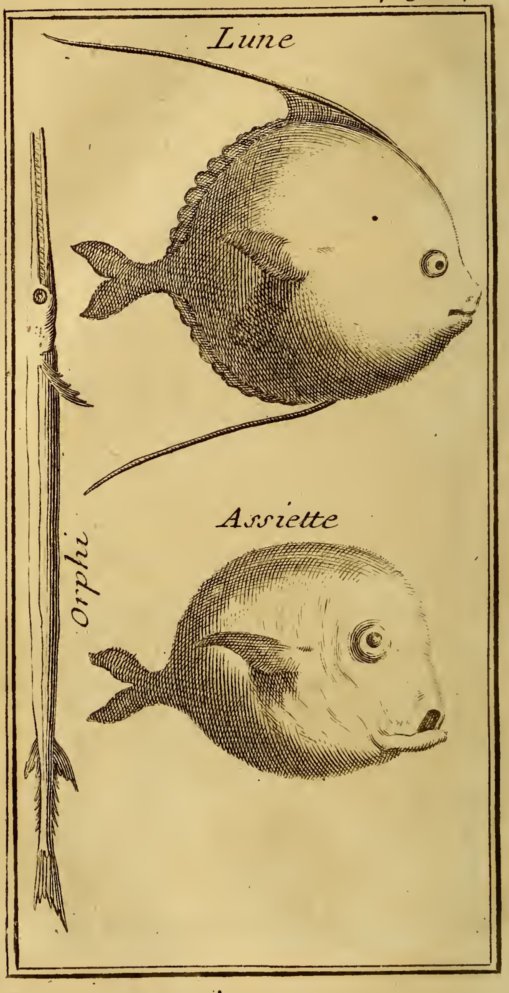
Les poissons que nous prîmes à la Senne étoient, des Capitaines, des grands Ecailles, des Chirurgiens, des Orphis, des Lunes & des Assietes.

Quant aux poissons d'eau douce, c'étoit des Mulets, des Dormeurs, des Testars ou Macoubas, & des Ecrevisses.

Poisson appellé Capitaine. Le Capitaine est assez semblable à la Carpe, il a autour du coû cinq rangs d'écailles dorées, & disposées à peu près comme un hausse-col, ce qui lui a fait donner le nom de Capitaine.

Grand Ecaille. Le grand Ecaille a le dos assez rond, le ventre gros, la queuë fort large ; nous en prîmes de deux pieds & demi de long ; depuis un aîleron jusqu'à l'autre, il est couvert d'écailles larges comme une piéce de trente sols, qui diminuent à mesure qu'elles s'approchent du milieu de dessous du ventre & de la queüe. La chair de ces deux poissons est fort blanche, ferme & grasse.


RPJCB


Lune
Assiette
Orphi

Le Chirurgien est ordinairement d'un pied à un pied & demi de long; il ressemble assez à la Tanche, quant à la forme, à la couleur de la chair, au goût & aux écailles; ce qu'il a de particulier, sont deux arrêtes fort tranchantes & plates comme des lancettes qu'il a à côté des ouyes; c'est apparemment pour cela qu'on l'appelle Chirurgien. 1694. Chirurgien, poisson.

L'Orphy est un poisson long comme une Anguille, mais plus gros, plus charnu, plus quarré; sa peau est d'une couleur bleuë, sa chair est blanche, ferme, un peu séche à la verité; elle ne laisse pas d'être d'un très-bon goût; il est également bon à toutes sortes de sauces; il n'a qu'une seule vertebre qui est verte, qui se détache aisément de la chair; il a sur le nez un avant-bec qui est pour l'ordinaire d'une cinquiéme partie de la longueur du reste de son corps. Orphy.

Les Lunes & les Assiettes sont ainsi nommées, parce qu'elles sont toutes rondes. Elles n'ont qu'un très-petit moignon de queuë, & le bout du bec qui les empêche de rouler. Leur peau est blanche & comme argentée, elles ont depuis six jusqu'à huit pouces de diamétre, & un pouce ou environ d'épaisseur. Leur Lunes & Assiettes.

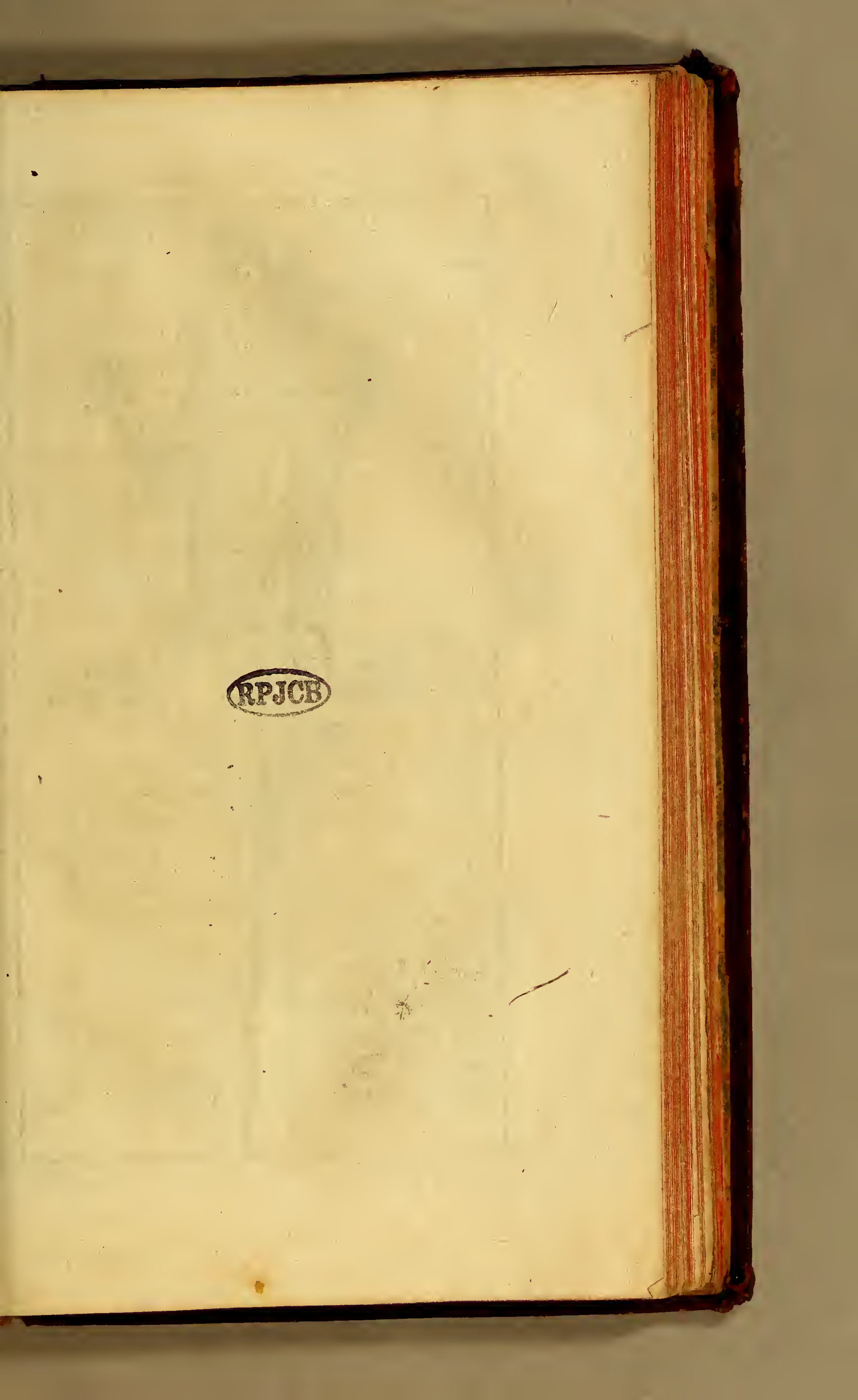
1694. chair est blanche, ferme, assez grasse. De quelque maniere qu'on les accommode, ou boüillies, ou rôties, ou frites, elles sont toujours très-bonnes & de fort facile digestion.

Les Lunes différent des Assietes, en ce qu'elles ont dessus le dos & sous le ventre deux grandes moustaches, qui semblent représenter une lune en croissant.

Mulets, ou Muges. Les Mulets de riviere sont les Muges d'Europe, du moins leur ressemblent-ils parfaitement, excepté néanmoins en cela qu'ils sont ordinairement plus gros & plus gras.

Testards. Les Testards ou Macoubas ont la tête large & charnuë; leur corps est assez rond. Ils ont la peau noire, & fort fine; la chair très-blanche, grasse & délicate; leur bonté est cause qu'on ne leur donne pas le tems de devenir fort grands; les plus grands que j'aye vû n'excédoient pas un pied de longueur.

Ecrevisses. On trouve quantité d'Ecrevisses dans les rivieres. Elles ne différent de celles d'Europe, que par leurs mordans, qui sont plus longs, plus affilez & plus égaux dans toute leur longueur, mais qui ne serrent & ne coupent pas moins pour cela. On en fait des sou-


RPJCB

Gros Lezard.

pes admirables en cette maniere. 1694.

On les met cuire toutes entieres dans l'eau avec du poivre, du ſel, un bouquet de perſil & des herbes fines. On les retire du feu, quand on juge qu'elles ſont un peu plus de moitié cuites. On prend les queuës que l'on accommode avec une ſauce blanche, tout le reſte ſe pile dans un mortier & ſe réduit en pâte, que l'on met avec du beure dans l'eau où elles avoient été boüillies, dont on fait le potage.

Le Lundi vingt-deux Mars on me fit préſent d'un Lezard qui avoit près d'un pied & demi de long, ſans compter la queuë, qui en avoit bien davantage. Ce préſent me fit plaiſir, car c'étoit le premier Lezard que j'euſſe vû; il étoit vivant, mais lié d'une maniere à ne pouvoir ni s'enfuir, ni mordre; ſa peau toute verte paroiſſoit ſurdorée, particulierement la tête; il avoit de gros yeux à fleur de tête, qui ſembloient étinceler quand on le touchoit & qu'il ſe mettoit en colere. Dans le même tems il enfloit une peau qu'il a ſous la gorge, à peu près comme un pigeon qui fait la rouë. Les pieds de cet animal ſont garnis de cinq griffes, longues, fortes & aiguës. Sa queuë eſt

Lezard ; ſa deſcription, ſa chaſſe.

1694. comme un foüet, dont il ſçait bien ſe ſervir dans les occaſions pour ſe défendre ; mais ſur tout ſa morſure eſt dangereuſe, non qu'elle ſoit accompagnée d'aucun venin, mais parce qu'il coupe comme un raſoir tout ce qu'il mord, ou s'y attache ſi fortement, qu'il eſt impoſſible de lui faire lâcher priſe qu'après qu'il eſt mort. Il a la vie ſi dure, que cent coups de bâton ſur le corps & ſur la tête ne le tueroient pas. L'unique ſecret pour le faire mourir ſans lui couper la tête, eſt de lui enfoncer un petit bois ou une paille dans les narines, auſſi-tôt qu'il eſt touché dans cet endroit, il répand quelques gouttes de ſang & expire. Nous mangeâmes celui dont on m'avoit fait préſent, accommodé comme une fricaſſée de poulets ; j'aurois crû que c'en étoit ſi je ne l'euſſe vû accommoder, tant cette chair a de reſſemblance avec celle de poulet, par ſa blancheur, ſa tendreté, ſon bon goût & ſa délicateſſe. On ne doit pas être ſurpris que nous le mangeâmes en Carême, quoiqu'il ſoit un animal terreſtre. Nos Théologiens l'ont rangé parmi les Amphibies dont on peut manger en tout tems. La femelle fait des œufs qui s'écloſent en même-tems qu'elle

les pousse dehors, ainsi que les Serpens 1695.
dont je parlerai ci-après. La chair du Lezard a la même qualité que celle des Viperes. Si on en use fréquemment, elle purge, elle desséche & subtilise le sang.

Monsieur Michel me donna un jour le plaisir de la chasse du Lezard. Nous y fûmes accompagnez d'un Négre qui portoit une longue perche, au bout de laquelle il y avoit une petite corde accommodée en nœud coulant, qu'on appelle aux Isles un Caboya. Après avoir beaucoup cherché, le Négre en découvrit enfin un qui étoit étendu tout de son long sur une branche séche qui se chauffoit au soleil. Aussi-tôt le Négre se mit à siffler, à quoi le Lezard prenoit tant de plaisir, qu'il avançoit la tête comme pour découvrir d'où venoit le son. Peu à peu le Négre s'approcha de lui toujours en sifflant, & commença à lui chatoüiller les côtez, & ensuite la gorge avec le bout de la gaule. Il sembloit que le Lezard y prenoit plaisir; car il s'étendoit en se tournant doucement, comme un Chat qui est devant le feu en hyver; il sçût enfin si bien le chatoüiller & l'endormir, pour ainsi dire avec son sifflement, qu'il

1694. lui fit avancer la tête hors de la branche, suffisamment pour lui passer le caboya dans le cou, & aussi-tôt il lui donna une vigoureuse secousse, qui le fit tomber à terre. Dans l'instant qu'il y fut & avant qu'il pût se reconnoître, le Négre le saisit de la main droite à l'endroit où la queuë joint le corps, & lui mit le pied gauche sur le milieu du corps. C'étoit un plaisir de voir comme le Lezard ouvroit la gueule, remuoit des yeux étincelans, & gonfloit le dessous de sa gorge comme un Coq d'Inde; mais pendant ce tems-là le Négre lui mit le pied droit où il avoit la main, & lui prit les deux pieds de derriere qu'il lui renversa sur le dos, & les y lia ensemble avec des aiguillettes de mahot dont il s'étoit pourvû : il fit la même chose aux pieds de devant, après quoi il fit passer le bout de la queuë entre les pieds liez & le dos du Lezard, & l'y attacha en deux endroits. Il fit ensuite avec des liannes refenduës une espéce de petit licol qu'il lui mit sur le museau attaché en quatre endroits, de maniere qu'il ne pouvoit ouvrir la gueule ni remuer la queuë ni les pattes.

Nous en prîmes deux de cette maniere, qui me donnerent beaucoup de

plaisir. On les peut garder sept ou huit 1694.
jours en vie ; le seul risque qu'il y a, c'est qu'ils maigrissent un peu.

## CHAPITRE XIII.

### *L'Auteur va demeurer dans sa maison Curiale.*

ENfin le Samedi troisiéme Avril M. Michel qui m'avoit toujours tenu chez lui, & traité avec toute la générosité possible, consentit que je fusse m'établir dans ma maison Curiale. Il y avoit fait porter à dîner, il m'y vint accompagner & dîner avec moi. L'après midi il m'envoya deux de ces grosses bouteilles, qu'on appelle des Dames Jeannes, qui contenoient chacune douze à treize pots, remplies de vin de Madere & une de vin de Canarie, avec un baril de farine de Manioc pour mon Négre, & du pain pour trois ou quatre jours, en attendant que j'en eusse fait faire. Son épouse me fit présent en même-tems de deux nappes avec une douzaine de serviettes & un fort bel hamacq.

Le lendemain jour des Rameaux, je

1694. fis les fonctions ordinaires de ce jour. Je confessai quelques personnes qui voulurent faire leurs Pâques, & je priai toutes les personnes libres de tâcher de satisfaire à leur devoir Paschal pendant la Semaine-Sainte, afin que je pûsse employer la suivante à les faire faire aux Négres. Je retins à dîner M. Michel & six ou sept autres que je traitai à leurs dépens, car ils m'avoient tous envoyé du poisson; & mes Paroissiens ont toujours eu tant de bonté pour moi, qu'ils n'ont jamais manqué de me faire part de ce qu'ils prenoient à la chasse ou à la pêche, ou de ce qu'ils tuoient chez eux.

Le Lundi je fus dire la Messe chez M. Michel pour faire faire les Pâques à son épouse, qui étoit sur le point d'accoucher, & à un de ses voisins nommé le sieur Parmentier que l'on apporta dans un hamacq.

Le Mardi, le Mercredi & le Jeudi, je confessai presque tous mes Paroissiens, ceux mêmes qui avoient communié le Dimanche & les jours précédens, vinrent se réconcilier le Jeudi afin de communier en plus grand nombre. Je leur fis une exhortation avant la Communion, après laquelle nous

portâmes le Saint Sacrement dans une 1694.
des Chapelles qu'on avoit parée très-proprement & avec beaucoup de lumieres.

Je priai les principaux de venir dîner avec moi : pour avoir plus de place dans ma petite maiſon, j'en avois fait ôter mon lit. Le Pere Breton s'y trouva & le ſieur Dauville mon Marguillier ſe chargea du ſoin du repas qui ſe paſſa avec toute la modeſtie que doivent avoir des gens qui venoient de faire leurs Pâques. Nous chantâmes enſuite les Ténébres, & on ſe partagea les heures de la nuit pour veiller devant le Saint Sacrement.

Le Vendredi je prêchai la Paſſion, & fis le reſte de l'Office du matin. Après celui du ſoir on m'amena les adultes que j'avois jugé capables de recevoir le Baptême. J'achevai de les y diſpoſer.

Le Samedi-Saint après la bénédiction des Fonts je baptiſai trente-huit adultes, hommes ou femmes, après quoi j'exhortai leurs maîtres qui leur ſervoient pour la plûpart de Pareins, de continuer à les former dans le Chriſtianiſme par leurs paroles & par leurs exemples, & d'avoir ſoin ſur toutes choſes de me les envoyer au Catéchiſme pour les rendre capables des autres

1694. Sacremens. On sçait que les cérémonies de ce jour sont longues, & sur tout celle du Baptême des adultes; & comme c'étoit la premiere fois que je l'avois faite, il étoit tard quand je sortis de l'Eglise, fort las & fort épuisé.

Le Dimanche onziéme Avril, jour de Pâques, j'achevai de confesser & de communier les personnes libres de ma Paroisse. On m'avertit que la coûtume de toutes les Paroisses étoit que le Curé donnât la paix à baiser à ses Paroissiens aux Fêtes principales & les premiers Dimanches de chaque mois, & qu'il reçût comme une offrande ce qu'ils lui présentoient: je le sçavois bien, mais j'avois négligé de le mettre en pratique, de peur qu'on ne crût qu'il y avoit quelques raisons d'intérêt qui m'y engageoient; je me rendis à l'usage établi. Après la Prédication & l'Offertoire je fis l'Offrande, & j'eus lieu d'être surpris de la libéralité de mes Paroissiens. Je fis ensuite les miennes à mon Sacristain & à mes Clercs. Je retins à dîner les Officiers du quartier avec quelques-uns des principaux. Après dîner nous chantâmes les Vêpres. J'aurois bien voulu les pouvoir chanter tous les Dimanches, mais après avoir bien examiné la chose,

chose, je vis qu'elle n'étoit pas praticable, parce que les habitations étoient trop éloignées de l'Eglise, & que les chemins qui y conduisoient étoient difficiles & trop fatiguans pour obliger le peuple à venir deux fois en un même jour à la Paroisse. 1694.

J'employai toute cette semaine & une partie de la suivante à faire faire les Pâques aux Négres. Leurs maîtres se servirent de cette occasion pour me faire apporter les palissades dont j'avois besoin pour clore mon jardin.

Je reçûs encore dans ce même-tems de nouvelles marques de la libéralité de mes Paroissiens. Toutes les femmes de ma Paroisse, à l'exemple de celle du Capitaine, m'envoyerent des poules & d'autres volailles, de sorte que je m'en trouvai pourvû de plus de six vingt piéces, avec du mil pour les nourrir trois ou quatre mois. Ce mil est ce qu'on appelle en France bled de Turquie, en Espagne Mahis, & en Italie grand Turc.

Je m'avisai d'un petit expédient d'économie qui me fut d'un grand secours dans la suite ; ce fut d'acheter des poules d'Inde, & d'en mettre une dans chaque maison de ma Paroisse où on en

1694. élevoit. Les femmes qui sont ordinairement chargées de ce soin, s'en acquittoient à qui mieux mieux, de maniere que je me trouvai en peu de tems des volailles d'Inde en assez grand nombre pour en pouvoir tuer une ou deux chaque semaine.

J'ai dit que le Sacristain de mon Eglise demeuroit au bord de la mer & assez près de la riviere, cela me donna la pensée d'acheter des Canes & des Canards, que je lui donnai à élever à moitié de profit. Quand ils étoient grands je prenois ma part & j'achetois la sienne. Ce Sacristain qui étoit aussi Chantre, étoit Parisien, fils d'un Procureur nommé Rollet; mais comme ce nom est fameux dans les Satyres de Boileau, par un fort mauvais endroit, il en avoit changé une lettre, & se faisoit appeller Rallet. Le libertinage l'avoit fait fuir de la maison de son pere: il s'étoit engagé pour les Isles où il s'étoit marié. Il n'eût pas laissé d'y faire fortune, car il écrivoit parfaitement bien, il enseignoit les enfans & tenoit les Livres de quelques habitans, mais il étoit yvrogne & sa femme encore plus que lui.

Le Samedi dix-sept Avril j'achevai

d'instruire quatorze enfans blancs des 1694.
deux sexes, & huit ou dix Négres pour leur premiere Communion. Je les confessai le soir.

Le Dimanche jour de *Quasimodo* je prêchai sur les dispositions qu'on doit avoir quand on s'approche de la Communion, & de quelle maniere les Chrétiens doivent vivre, quand ils ont une fois goûté ce pain céleste. Après que j'eus consommé les Espéces Sacrées, je me retournai vers ces enfans & leur fis une exhortation, après laquelle je fis chanter le *Veni Creator*. J'avois engagé autant d'anciens communians comme il y en devoit avoir de nouveaux à les accompagner & à communier avec eux. Ils s'approcherent de l'Autel l'un après l'autre un cierge à la main, conduits par celui ou celle qui les accompagnoit & qui leur servoit comme de guide ou de parrein, & reçûrent le Saint Sacrement avec une modestie charmante. Je leur fis une seconde exhortation en maniere d'action de graces, & à la fin de la Messe j'entonnai le *Te Deum*. Toute la Paroîsse fut fort édifiée de cette action, dont le bruit se répandit dans tous les quartiers.

J'ai marquai au commencement de

1694. ces Mémoires que l'Eglise du Macouba, le cimetiere & la maison Curiale étoient situez dans la savanne de Monsieur Jacques du Roi, de sorte que je ne pouvois pas faire les changemens & les augmentations que je voulois faire à mon logement sans son consentement, puisqu'il s'agissoit de prendre du terrain qui lui appartenoit.

Monsieur Jacques du Roy étoit de Revel en Languedoc. Il avoit sucé en naissant la Religion Prétenduë Réformée. Il avoit passé sa jeunesse en Hollande avec un de ses freres qui y étoit établi. Il étoit enfin venu aux Isles, où après avoir fait le commerce pendant quelques années, il y avoit acheté l'habitation du Macouba où il s'étoit retiré. C'étoit dans ce tems-là un homme d'environ soixante ans, fort sage, fort honnête & fort charitable, homme de bien dans sa Religion, & riche. Il avoit eu plusieurs démêlez avec mon prédécesseur qui prétendoit être en droit de le maltraiter parce qu'il ne faisoit point les fonctions de Catholique, au lieu de tâcher de l'y engager par la douceur, les persuasions, & toutes sortes de bons offices : ces manieres dures & chagrinantes l'avoient obligé de mettre

un Econome ſur ſon habitation, & d'aller demeurer au Fort S. Pierre. 1694.

J'avois été le voir la derniere fois que je m'étois trouvé à la baſſe-terre, & je l'avois convié à retourner ſur ſon habitation en l'aſſûrant que nous y vivrions en paix. Comme il étoit informé de quelle maniere j'agiſſois, il me promit de me venir tenir compagnie dès qu'il auroit achevé quelques affaires qu'il ne pouvoit abandonner. Il écrivit cependant à ſon Econome de me rendre tous les ſervices poſſibles, & de me laiſſer maître de ſa maiſon, de ſes meubles, & de ſes eſclaves toutes les fois que j'en aurois beſoin.

Toutes mes palliſſades étant arrivées, je lui écrivis pour le prier de venir afin de me marquer le terrain dont il vouloit bien me gratifier pour agrandir mon jardin. Il me manda que j'étois le maître, qu'il me prioit de ne pas differer d'un moment de faire ma clôture, puiſque je pouvois prendre telle partie de ſa terre que je jugerois à propos. Je n'eus garde de me ſervir de cette permiſſion. Je lui répondis que j'étois réſolu de l'attendre, & que j'eſpérois que cela l'obligeroit de venir.

1694. Monsieur Michel me pria de prendre avec moi son cousin germain, appellé Josué Michel. C'étoit un jeune homme de dix-sept ans, fort sage & de bonnes mœurs, qui vouloit apprendre l'Histoire, la Géometrie & l'Arpentage. Je fus bien aise de rendre ce service à son cousin, d'autant plus volontiers qu'il m'obligea à recevoir une pension fort raisonnable pour sa nourriture, & que c'étoit une compagnie & une occupation pour moi, & un gardien de ma maison, quand j'étois obligé de sortir, & de mener mon Négre avec moi.

Le Jeudi 22 Avril le Pere Imbert me vint rendre visite avec le Pere Martelli & le Pere Breton. Je les régalai de mon mieux à dîner & à souper, car la pluye les empêcha de partir comme ils en avoient envie. Je logeai les deux premiers dans la maison de Monsieur du Roy mon voisin, & le Pere Breton chez moi. Le lendemain je leur donnai un si bon déjeûné qu'il servit de dîner, & je fus les conduire jusqu'à la basse pointe. Nous prîmes jour pour nous trouver au fond S. Jacques d'où nous irions voir le Pere Martelli à la Triniré, où je n'avois point encore été.

Le Lundi 26 Avril je baptisai le fils

de Monsieur Michel dont l'épouse étoit 1694.
accouchée quelques jours auparavant. Son pere le voüa à la sainte Vierge, & pour le faire avec plus de solemnité, il me pria de chanter la Messe, & souhaitta que je reçûsse les offrandes des assistans. Il ne manqua pas de s'y présenter avec tous ceux qu'il avoit invités à la cérémonie. Je trouvai après la Messe qu'on m'avoit donné trois loüis d'or en espéce, & six à sept écus en différentes monnoyes : nous fûmes ensuite dîner chez lui & souper, & je fus obligé d'y coucher, parce qu'il étoit trop tard pour retourner chez moi. Toute la Compagnie qui étoit venuë de la basse-terre y demeura jusqu'au Dimanche suivant, & je fus obligé d'y aller dîner presque tous les jours.



## CHAPITRE XIV.

*Description du Bourg de la Trinité, & des fruits appellez l'Abricot de S. Domingue, & l'Avocat.*

LE Dimanche 2 Mai j'allai dîner chez le Pere Breton. Nous prîmes en passant le Pere Imbert, & nous allâmes coucher au fond saint Jacques. Notre Supérieur général nous reçût très-bien, il me témoigna en particulier la joye qu'il avoit de ce que j'avois si bien gagné l'estime & l'amitié de mes Paroissiens, mais il m'avertit en même-tems de ne me point trop attacher à cette Paroisse, parce qu'il étoit résolu de ne m'y laisser qu'autant de tems qu'il en faudroit pour m'accoûtumer à l'air du païs, & pour apprendre comment les habitans conduisoient leurs habitations, & qu'après cela il vouloit m'établir à la Guadeloupe.

Voyage de l'Auteur au quartier appellé le Gul-de-sac de la Trinité.

Le Pere Romanet nous dit en soupant, qu'il étoit venu à bout de réconcilier deux personnes que tous les Missionnaires & les Curez de Sainte Marie qui l'avoient precedé, n'avoient pû enga-

ger à un accommodement, & que le 1694.
lendemain elles devoient ſe trouver dans un lieu neutre & s'embraſſer. On le loüa beaucoup de ſon zèle & de ſon habileté; mais quand nous entendîmes que c'étoit deux femmes qu'il prétendoit avoir réconciliées, & qui devoient le lendemain matin ſe trouver comme par hazard dans notre ſavanne en venant à la Meſſe, & là ſe faire excuſe & s'embraſſer, je conçûs quelque défiance du ſuccès de cette affaire. Je ne pûs même m'empêcher de lui en dire ma penſée, & de lui prédire que ſi ces deux femmes ſe parloient elles ſe battroient, & peut-être lui auſſi.

Le lendemain nous dîmes la Meſſe de bon matin, & nous attendîmes avec impatience l'entrevûë de ces deux femmes. Tous nos Peres ſe mirent ſur un banc au bout du jardin qui domine la ſavanne, pour être ſpectateurs; pour moi qui ne me contentai pas de voir, mais qui voulois entendre ce qui ſe diroit, je pris un livre, & je fus m'aſſeoir dans la ſavanne, à peu près vers l'endroit où elles ſe pourroient rencontrer.

Quelque-tems après la veuve du ſieur Birot de la Pomeraye, parut.

1694. Le Pere Romanet la fut joindre aussitôt, & se mit à l'entretenir en attendant l'autre qui étoit la femme du sieur Gabriel Raffin. Comme celle-ci venoit de plus loin que Mademoiselle de la Pommeraye, qui étoit notre très-proche & très-incommode voisine, elle étoit à cheval, elle en descendit à quelques pas du Pere Curé, & fut embrasser l'autre, qui fit aussi quelques pas pour venir au devant d'elle. Jusques-là les choses alloient le mieux du monde, & je commençois à croire que je m'étois trompé ; mais le Pere Romanet au lieu de prendre la parole les laissa parler, & je connus dès les premiers mots qu'elles se dirent que leur querelle alloit se renouveller. En effet, chacune de son côté commença à s'excuser de la rupture & de la mésintelligence qui étoit entre elles depuis si long-tems, de sorte que de paroles en paroles, elles en vinrent aux injures & étoient prêtes de se prendre aux cheveux quand le Pere Romanet s'avisa mal à propos de leur dire qu'elles manquoient au respect qu'elles lui devoient. Ces mots furent comme un signal pour se réunir toutes deux contre lui, lui chanter injures, & lui reprocher que très-mal-à-propos il les

avoit commiſes. Nos Peres me faiſoient 1694.
ſigne de les aller joindre. Je fus quelque tems à m'y réſoudre ; mais enfin craignant que les choſes n'allaſſent plus loin, je m'approchai, & véritablement il étoit tems. Le pauvre Curé ne ſçavoit où il en étoit. Je parlai à ces deux femmes ſans entrer dans le détail de leur querelle ; je les exhortai à la paix, à la réconciliation, je leur dis qu'il n'y avoit que du mal entendu dans toutes leurs affaires, & que raiſonnables comme je les connoiſſois, elles n'avoient pas beſoin de médiateur pour accommoder une choſe qui dans le fond n'étoit rien, & qui par conſéquent ne devoit pas déſunir des perſonnes auſſi ſages & auſſi vertueuſes qu'elles. Le Pere Breton qui m'étoit venu joindre me ſeconda, & nous ſçûmes ſi bien les tourner en leur parlant tantôt ſéparément, & tantôt à toutes deux, que nous les appaiſâmes, & qu'elles nous prirent pour médiateurs, nous promettant d'en paſſer par où nous jugerions à propos. Nous leur promîmes d'y travailler à notre retour de la Trinité, & nous les obligeâmes de ſe ſéparer civilement, & ſans aucune marque d'aigreur.

Il n'eſt pas néceſſaire que j'écrive ici

1694. la confusion où étoit le pauvre Pere Romanet, & combien il fut raillé. Je lui dis que je l'envoyerois chercher quand il faudroit ajuster quelque différent dans ma Paroisse, & que j'avertirois tous nos Confreres d'avoir recours à lui dans de semblables besoins.

Cependant nous montâmes à cheval, pour aller dîner chez le Pere Martelli à la Trinité. Je lui dis que nous passerions chez Madame ***, où je sçavois que je trouverois une autre Dame que je lui nommai; il comprit que c'étoit une menace que je lui faisois de dire son avanture à ces deux Dames qui étoit la même chose que de la publier à son de trompe par toute l'Isle. Il me pria fort de n'en rien faire, je lui répondis qu'elle étoit trop belle pour en priver le Public; que cependant j'étois homme d'accommodement, & que moyennant un présent honnête que je laissois même à sa discrétion, je n'en dirois rien. Ma proposition fit rire tout le monde, & cependant je partis.

Chemin du quartier de la Trinité. Il y a deux grandes lieües du fond S. Jacques au Bourg de la Trinité, le chemin est assez beau à deux grandes mornes près qui sont fort hauts & fort roides, & d'une terre rouge fort glissante.

pour peu qu'il ait plû, sans compter la 1694.
riviere de Sainte Marie qui change très-souvent de lit, & qui par conséquent est fort dangereuse, ou quand elle a été débordée, ou quand la mer est plus grosse qu'à l'ordinaire. Le port de la Trinité est un grand enfoncement qui forme une longue pointe, appellée la pointe de la Caravelle, qui a plus de deux lieües de long. Cette longue pointe le couvre du côté du Sud-Est, l'autre est fermé par un morne assez haut, & d'environ 350 à 400 pas de longueur, qui ne tient à la terre ferme de l'Isle que par un Isthme ou langue de terre de 35 à 40 toises de largeur. Le côté de l'Est opposé au fond du golfe est fermé par une chaîne de rochers ou recifs qui paroissent à fleur d'eau quand la mer est basse, sur lesquels on pourroit faire quelque redoute ou batterie fermée. Je dis quand la mer est basse; car n'en déplaise à certains Philosophes qui prétendent qu'il n'y a point de flux ni de reflux entre les deux tropiques, ou du moins qu'il y est presqu'imperceptible, ils se trompent très-fort. Le flux ordinaire à la Martinique & à la Guadeloupe va à quinze ou dix-huit pouces de hauteur, & dans les sizigices, c'est-à-dire,

Port de la Trinité à la Cabesterre de la Martinique.

1694. dans les nouvelles & pleines lunes, il passe de beaucoup deux pieds. L'entrée du port est à l'Ouest de ces recifs entre eux & la pointe du morne. Cette pointe est plus basse que le reste, & naturellement arrondie & platte comme pour y placer une batterie très-propre pour deffendre l'entrée du port, puisque les vaisseaux qui veulent y entrer, sont obligez d'en passer à la portée du pistolet. On a mis dans la suite quelques canons sur cette pointe.

Maison Curiale de la Trinité.

C'est sur cette éminence qu'étoit bâtie la maison Curiale du Pere Martelli dans une situation charmante pour l'air & pour la vûë, mais trop éloignée de l'Eglise & du Bourg, & environnée des baraques d'une Compagnie de Soldats qui étoient incessamment dans sa cuisine & autour de sa maison, où ils déroboient tout ce qui pouvoit tomber sous leurs mains, avec d'autant moins de retenuë que les Officiers les soûtenoient, afin d'obliger le Curé d'aller chercher une maison dans le Bourg, & de leur abandonner la sienne, comme on a été enfin contraint de faire.

Port & Bourg de la Trinité. Son cõmerce.

Le Bourg de la Trinité n'étoit composé dans ce tems-là que d'environ soixante à quatre-vingt maisons, partie de

bois, & partie de roseaux, couvertes de paille, bâties toutes sur une ligne courbe, qui suivoit la figure du golfe ou du port. L'Eglise qui n'étoit que de bois d'une grandeur médiocre, étoit dans le milieu de l'enfoncement. Ce Bourg s'est beaucoup augmenté, parce que la quantité considérable de cacao, de sucre, de coton, &c. que l'on fabrique dans ces quartiers-là, & sur tout au gros morne, y ont attiré bon nombre de Marchands, & quantité de vaisseaux, particulierement de ceux de Nantes, qui y font fleurir le commerce, & qui trouvent un débit assuré & prompt de toutes les marchandises qu'ils y apportent d'Europe, parce que tous les quartiers des environs qui sont extrémement peuplez, aiment mieux acheter leur nécessaire à cet endroit-là voisin de chez eux, que de le faire venir de la basse-terre. D'ailleurs les vaisseaux y ont cet avantage d'y être en sûreté pendant la saison des ouragans, parce que le port est très-sûr, bien clos, le fond d'une tenuë admirable, & que partant de ce port pour retourner en Europe, ils se trouvent au vent de toutes les Isles, & s'épargnent plus de trois cens lieües de chemin qu'ils seroient obligés de faire pour aller cher-

1694.

Avantages des vaisseaux qui trafiquent à la Trinité.

1694. cher le débouquement ordinaire de S. Domingue ou de Portric.

La Paroisse de la Trinité comprenoit pour lors tout le reste de la Cabestere, & notre jurisdiction spirituelle s'étendoit depuis la riviere sallée qui la sépare de celle de Ste Marie, jusqu'à la pointe des Salines, ce qui fait plus de quinze lieües de pays. Il est vrai que le pays au-delà du cul de-sac François, étoit encore peu habité, mais un Curé a autant de peine pour aller voir un malade à quinze lieües de sa maison que pour en voir dix. La difficulté de servir comme il falloit des endroits si éloignez, a obligé le Gouverneur Général & l'Intendant d'établir deux autres Paroisses, l'une au cul-de-sac Robert, & l'autre au cul-de-sac François, comme je le dirai ci-après. On parloit même quand je suis parti des Isles d'en établir une au gros morne, parce que ces quartiers-là se peuplent tous les jours.

Je fis connoissance avec le Procureur du Roi de l'Isle de Marie-Galante, qui s'étoit retiré dans ce Bourg après que les Anglois se furent emparez de cette Isle; il exerçoit l'Office de Notaire Royal, très-honnête homme, d'une grande droiture, d'une vie exemplaire,

il étoit de Langon au-dessus de Bordeaux, 1694.
& s'appelloit Vivens.

Après que nous eûmes dîné chez le Pere Martelli, & visité le Bourg & les environs du Port, nous retournâmes au fond S. Jacques où nous arrivâmes assez tard.

Le lendemain matin je fus avec le Pere Breton travailler à l'accommodement des Damoiselles Raffin & la Pommeraye, & nous les prêchâmes si bien toutes deux, & particulierement la Damoiselle Raffin qui avoit plus tort que l'autre, que nous la fîmes consentir à venir chez la Damoiselle Pommeraye lui faire excuse, & lui demander son amitié. Dès que nous l'eûmes réduite à ce point-là, je laissai le Pere Breton avec elle, & je retournai chez la Damoiselle la Pommeraye, à qui je dis que la Damoiselle Raffin étoit bien fâchée de tout ce qui s'étoit passé entr'elles, qu'elle étoit résoluë de lui en venir faire ses excuses aussitôt que je l'envoyerois avertir qu'elle pouvoit venir, & qu'elle seroit bien reçûë; elle me remercia beaucoup de la peine que je m'étois donnée, & me dit que quoiqu'elle fût l'offensée, & plus vieille que la Damoiselle Raffin, qui par tous ces endroits devoit faire les pre-

1694. mieres démarches, elle vouloit lui donner des marques de sa satisfaction & de la bonne intelligence qu'elle vouloit renoüer en allant la trouver chez elle; & aussi-tôt appellant son fils & une de ses filles pour l'accompagner, elle me pria d'y venir aussi sans envoyer mon Négre pour l'avertir. J'y consentis avec joye; mais quand nous eûmes fait quelques pas, je fis signe à mon Négre d'y aller. Cet avis fit aussi-tôt partir la Damoiselle Raffin avec un de ses enfans & le Pere Breton. Nous nous rencontrâmes bientôt. Ces deux femmes firent plus que nous ne souhaitions d'elles. Après s'être embrassées, la Damoiselle Raffin se jetta aux pieds de l'autre pour lui demander pardon, la Damoiselle de la Pommeraye se mit aussi à genoux, en cette posture elles se demanderent pardon, & se promirent une amitié éternelle. Le sieur Gabriel Raffin nous ayant joint dans ces entrefaites, pria Mademoiselle la Pommeraye de dîner chez lui, nous fûmes de la partie, & le lendemain nous fûmes priez chez Mademoiselle de la Pommeraye avec le sieur Raffin & toute sa famille, & Dieu a tellement beni cet accommodement qu'elles ont toujours bien vécu ensemble.

Cette réconciliation fit grand bruit, 1694.
le Pere Romanet fut assez mortifié de n'y avoir point eu de part; il ne laissa pourtant pas de nous en remercier.

Avant de m'en retourner à ma Paroisse, j'allai faire quelque visite dans le quartier, & entre autres à Monsieur Lacquant; il avoit été Capitaine du quartier de sainte Marie, il étoit un des plus riches de la Cabesterre. Sa femme me fit présent de quelques abricots de S. Domingue, & de quelques Avocats, je les fis porter au Macouba, afin d'en planter les noyaux dans mon jardin.

Les François ont donné le nom d'Abricot à un fruit que les Espagnols appellent Mamet. Ce nom François ne lui convient que pour la couleur de la chair, car pour tout le reste il ne lui ressemble point du tout.

Abricots de S. Domingue.

L'arbre qui le porte vient grand, & il est un des plus beaux arbres que l'on puisse voir. Son bois est blanchâtre, ses fibres assez grosses, liantes; son écorce est grise ordinairement, assez unie; ses feüilles longues de six à sept pouces en maniere d'élipse, un peu pointuë par un bout, sont d'un très-beau verd, & presque de l'épaisseur d'une piéce de quinze sols; comme ses branches sont assez

1694. égales, grandes & fort garnies de feüilles, il fait un ombrage charmant. Son fruit est presque rond, quelquefois de la figure d'un cœur dont la pointe est émoussée, il a depuis trois pouces jusqu'à sept pouces de diamétre, il est couvert d'une écorce grisâtre de l'épaisseur d'un écu, & même davantage, forte & liante comme du cuir. Après qu'on a fait une ou deux incisions à cette écorce de toute la hauteur du fruit, on la leve comme si on écorchoit le fruit; on trouve sous cette écorce une pellicule jaunâtre assez forte, quoique mince, & adhérante à la chair; après qu'on l'a enlevée on trouve la chair du fruit qui est jaune, ferme comme celle d'une citroüille, & d'une odeur aromatique qui fait plaisir.

Quand on le mange crud, il laisse dans la bouche une fort bonne odeur, mais un peu amere & gomeuse. La maniere ordinaire de le manger est de le couper par tranches assez minces que l'on met pendant une heure dans un plat avec du vin & du sucre, cela lui ôte son amertume & sa gomme, il est excellent pour la poitrine, très-sain & fort nourrissant; on trouve dans son milieu un, deux, & souvent trois noyaux gros comme des œufs de pigeons, & même plus selon la

Maniere de se servir du fruit.

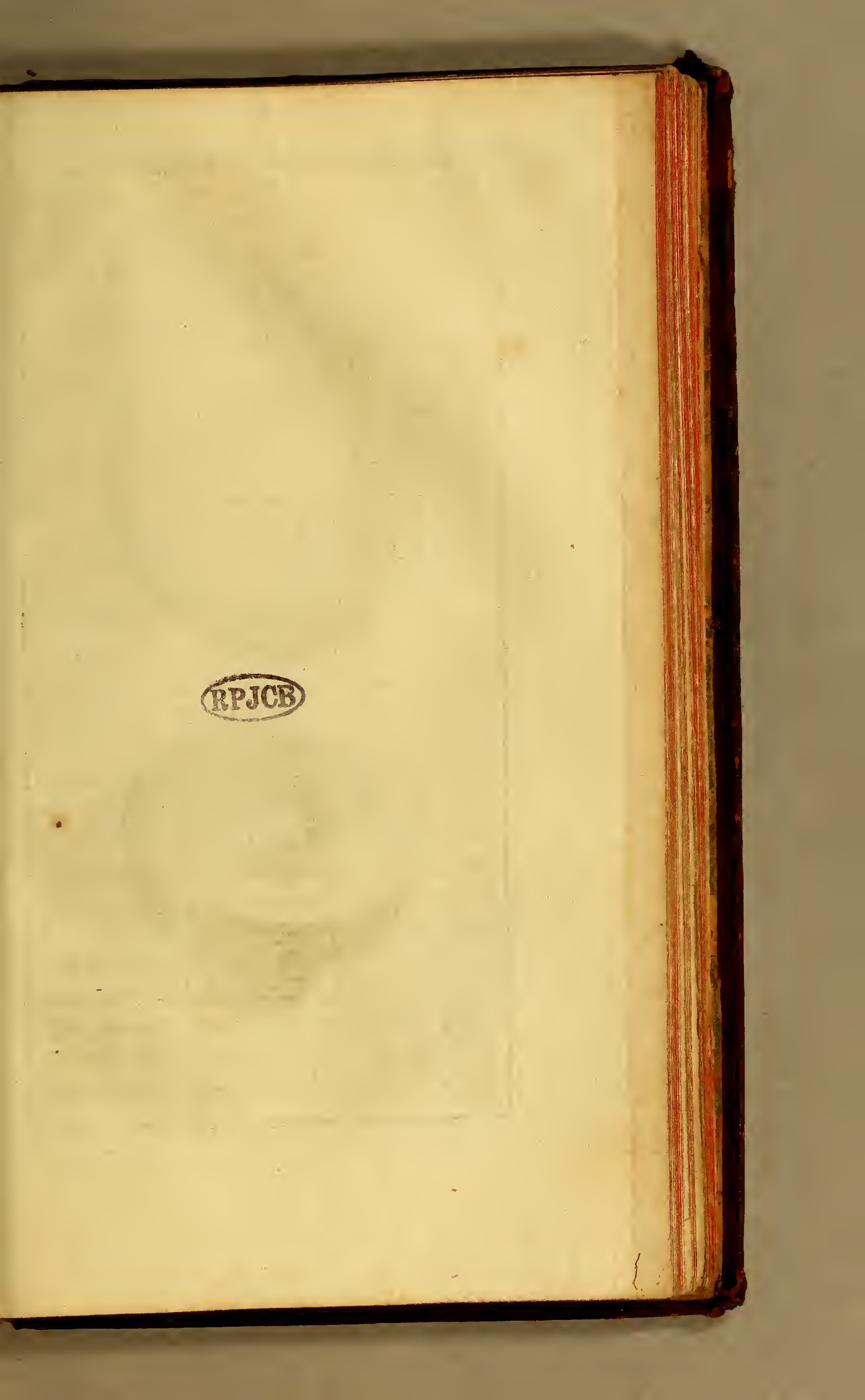
groſſeur du fruit, ils ſont plats d'un cô- 1694.
té, raboteux & fort durs, ils renferment une amande blanche & aſſez amere que l'on prétend être bonne pour reſſerrer.

Cet arbre eſt mâle & femelle, le mâle ne porte que très-rarement, ou pour parler juſte il ſe contente de fleurir ſans rien rapporter. La femelle rapporte beaucoup, & deux fois l'année comme tous les autres arbres de l'Amérique. Quand on ne trouve qu'un noyau dans un fruit, c'eſt immanquablement un arbre femelle qui en proviendra. Lorſqu'il s'en trouve davantage cela eſt caſuel. On eſt aſſuré par beaucoup d'expériences, qu'il eſt autant d'années à rapporter du fruit qu'il a été de mois en terre avant de lever. On ſe ſert de ce fruit pour faire de la marmelade ou des pâtes qui ſe conſervent long-tems, elles ſont fort pectorales & aſtringentes, agréables au goût & d'une très-bonne odeur. Les Eſpagnols le font auſſi entrer dans la compoſition d'une marmelade, où ils mêlent du gingembre, des épiceries & des odeurs dont ils rempliſſent des Oranges qu'ils font confire & qu'ils tirent au ſec. Ils uſent beaucoup de ces ſortes d'oranges, ſur tout le matin &

1694. après le repas, ils prétendent que cela les soutient, & leur aide beaucoup à la digestion. C'est une très-bonne confiture.

L'Avocat que les Espagnols appellent *Pera d'Avocato*, est un fruit assez semblable pour la forme & la grosseur à la poire de Boncrétien. La qualité de sa chair qui se fond d'elle-même dans la bouche, le pourroit faire regarder comme une espéce de pêche. L'écorce qui le couvre est assez mince, quoique forte & liante, elle est fort unie & d'un beau verd qui ne jaunit que quand le fruit a atteint toute sa maturité. La chair de ce fruit est d'un verd pâle, & n'a presque point de consistence, quand il est bien mûr, de sorte qu'on le peut manger avec une cuillier, comme si c'étoit de la gelée & de la marmelade, le goût qu'il a dans cet état approche assez de celui d'une tourte de moüelle de bœuf. Il y en a qui le mettent sur une assiette avec du sucre & un peu d'eau-rose, & de fleurs d'oranges.

Quand on les cüeille avant qu'il soit tout-à-fait mûr, on le coupe par tranche, & on le mange avec le poivre & le sel comme des artichaux à la poivrade, dont il a ponr lors le goût. De


RPJCB

Avocat.

quelque maniere qu'on en uſe, il eſt 1694.
très-bon pour l'eſtomach, chaud & fort nourriſſant. Les bourgeons de ſes branches mis dans les ptiſannes des Pianiſtes, c'eſt-à-dire de ceux qui ont la vérole, les ſoulagent beaucoup. Si on fait boire leur infuſion à ceux qui par quelques coups, ou quelques chûtes ſont bleſſez à l'eſtomach, & qu'ils en uſent le matin à jeun, il eſt certain qu'elle leur fait rejetter le ſang caillé. L'uſage de ce fruit arrête les cours de ventre & les diſſenteries; mais comme il échauffe beaucoup, il provoque auſſi les appétits vénériens.

On trouve dans ſon milieu un noyau preſque rond un peu rabotteux, qui ne renferme aucune amande, & qui n'a pas plus de dureté qu'un maron dépoüillé de ſa peau. Une heure après qu'il eſt ſéparé du fruit il ſe partage en deux ou trois morceaux; ſi on le plante en cet état, il ne leve point parce que ſon germe eſt rompu & gâté; de ſorte que quand on le veut planter il faut le mettre en terre dans l'inſtant qu'il eſt tiré du fruit; il demeure en terre huit ou dix jours avant que de rien pouſſer dehors; il produit un aſſez bel arbre quoiqu'il n'approche pas de la beauté de l'abricotier, ſon bois

est grisâtre de même que son écorce, sa feüille est longue, pointuë, peu épaisse, & d'un assez beau verd. Les fleurs qu'il porte sont par pelottons ou bouquets, dont les fleurons assez semblables à des étoiles, ont six petites feüilles d'un blanc sale ou jaunâtre dont le milieu renferme neuf étamines, six de ces étamines sont panchées de divers côtez, & les trois autres qui sont toutes droites accolent des boutons jaunes dont la queüe est courte, qui sont l'origine du fruit. Cette fleur a une odeur assez agréable & qui se répand assez loin. L'arbre commence à porter du fruit à deux ans & demi ou trois ans au plus tard, il porte deux fois l'année.

On trouve peu d'arbres fruitiers dans les terres des François, & beaucoup chez les Espagnols.

Il y a quantité de ces deux sortes d'arbres dans toutes les terres des Espagnols, qui sont infiniment plus soigneux que les François & les autres Nations de planter des arbres ou de les conserver, car il est rare qu'un Espagnol mange un fruit dans un bois ou dans une terre sans en mettre en terre les noyaux ou les pepins, aussi trouve-t-on par toutes leurs terres une infinité d'arbres fruitiers de toutes espéces, au lieu que l'on ne trouve rien dans les quartiers des François.

Il

Il y a un quartier dans l'Iſle S. Domingue où ensre autres arbres fruitiers on trouve une infinité de ces avocats & abricotiers d'une groſſeur & d'une hauteur merveilleuſe. Les Sangliers qu'on appelle Cochons marons, s'y rendent de tous les environs quand ces fruits ſont mûrs & qu'ils tombent des arbres, ou par leur maturité, ou parce qu'ils ſont ſecouez par le vent. Alors ces animaux s'engraiſſent merveilleuſement, & leur chair en contracte un goût excellent. 1694.

## CHAPITRE XV.

### *De la Vigne qui vient aux Iſles.*

LE Dimanche 9. Mai, Monſieur Jacques du Roy arriva au Macouba, il me vint voir auſſi-tôt. Je le priai à ſouper, & nous commençâmes dès-lors à lier une amitié qui a duré juſqu'à ſa mort. Il me pria le lendemain matin de marquer moi-même le terrain que je voulois prendre. Je m'en deffendis long-tems, mais enfin je fus contraint de céder, & de marquer avec quatre piquets ce que je croyois

1694. à ma bienséance. Il eut l'honnêteté d'augmenter ce que j'avois marqué, & de me dire que si dans la suite j'en voulois davantage j'en serois toujours le maître.

L'Auteur fait transporter sa maison & fait un jardin.

J'écrivis en même-tems à Monsieur Michel pour le prier de commander les Négres que les habitans avoient promis de me fournir pour aider aux Charpentiers à transporter ma maison où je la voulois mettre. Il eut l'honnêteté de venir le jour suivant avec un bon nombre de Négres. Les Charpentiers mirent ma maison sur des roulleaux, & à force de bras on la posa dans le lieu que j'avois marqué; & comme le terrain étoit assez en pente, les Maçons firent un mur sous les soles afin de l'élever, & lui donner une assiete plus belle & plus sûre. Cependant je fis planter mes palissades pour clore le terrain que je voulois mettre en jardin. Je lui donnai cent cinquante pieds de long sur cent vingt pieds de large. Ma cour avoit trente-quatre pieds de long sur toute la largeur ci-dessus; de sorte que tout mon enclos avoit deux cens pieds de long sur cent vingt pieds de large. Ma cuisine avec le poulaillier qui y étoit joint, fermoit un des bouts de

la cour, & en remplissoit toute la largeur par sa longueur; au bout opposé je fis faire une case dont une partie servoit pour retirer mon cheval pendant la nuit, & l'autre pour loger les Négres de nos Peres quand ils couchoient chez moi. Je fis abattre tous les arbres qui étoient sur le bord de la falaise qui m'ôtoient la vûë de la mer. La face de la maison étoit au Nord Nord-Est. Je voyois l'Isle de la Dominique & toute l'étenduë de la mer. Et en attendant que les ouvriers eussent disposé les bois nécessaires pour l'agrandissement de ma maison, je travaillai à mettre à niveau le terrain de mon jardin, à tracer les allées, & planter les noyaux d'abricots, d'avocats & d'autres fruits qu'on m'avoit donnez. Je plantai de la vigne afin de faire une treille qui me servît de cabinet. J'en fis un autre de jasmin rouge & blanc. Un troisiéme de pommes de liannes qui portent des fleurs qu'on appelle fleurs de la passion, & un quatriéme de différentes sortes de pois. J'achetai d'un Négre deux pieds de bois d'Inde. J'eus du jardin de Monsieur Pocquet des franchipannes rouges & blanches, des grenadiers nains, de l'ozeille de Guinée, des figuiers, & diffé- 1694.

1694. rentes sortes de fleurs, herbages & légumes, de sorte qu'en moins de six semaines ou deux mois, mon jardin se trouva fourni de tout ce qu'on pouvoit souhaitter. Je le partageai en quatre grands quarrez par des allées qui se croisoient & qui terminoient à d'autres allées qui régnoient autour de l'enclos. Les bordures des plates-bandes étoient de thin, de lavande, de serpolet, de petites sauges, d'hysope & d'autres herbes fines & odoriférantes. Je destinai les plates-bandes pour les arbrisseaux & les fleurs, & le dedans des quarrez partagez en plusieurs planches servoit pour les herbes potageres. J'avois placé ma vigne au bout de ma maison qui étoit à l'Ouest-Nord Ouest afin qu'elle fût à couvert des vents alisez qui me l'auroient gâtée. Entre l'autre bout de ma maison & la palissade de l'enclos, j'avois fait les planches pour les poids verds, les concombres & les melons.

On s'étonnera peut-être que n'ayant pour tout domestique qu'un seul Négre, j'eusse entrepris de faire & d'entretenir un si grand jardin, mais cela ne m'a jamais donné la moindre peine; car comme mon jardin étoit pour

ainsi dire commun à tous mes Parois- 1694.
siens, que j'avois convié d'y prendre tout ce dont ils auroient besoin; aussi me donnoient-ils fort généreusement leurs Négres pour y travailler toutes les fois que je leur témoignois en avoir besoin; outre qu'il m'arrivoit très-souvent d'avoir des Négres marons, c'est-à-dire fugitifs, qui venoient me prier de les ramener chez leurs maîtres & d'obtenir leur pardon; je les faisois travailler à mon jardin une demie journée, après quoi je les ramenois à leurs maîtres; bien sûr qu'ils leur pardonneroient à ma considération. La vigne que l'on a plantée aux Isles venant directement de France, a eu bien de la peine à se naturaliser au pays, & même jusqu'à présent les raisins ne mûrissent pas parfaitement. Ce n'est ni le défaut de chaleur ni de la nourriture, mais c'est parce que le climat étant chaud & humide les grains mûrissent trop tôt, & les uns avant les autres, de sorte que dans une même grappe on trouve des grains mûrs, d'autres en verjus, & d'autres qui sont presqu'encore en fleur. Le muscat qui est venu de Madere & des Canaries est exempt de ce défaut, & il mûrit parfaitement bien.

Les seps de vigne venus de France ont peine à se naturaliser aux Isles.

1694. Cependant j'ai remarqué qu'à mesure que les seps vieillissoient ce défaut se corrigeoit. Ce que la vigne a d'admirable dans ce pays, c'est qu'elle porte du fruit deux fois par an, & quelquefois trois fois en quatorze mois, selon la saison séche ou pluvieuse où elle est coupée & le sep taillé.

*La vigne donne du fruit au moins deux fois par an.*

Les seps que je plantai dans mon jardin ont porté du fruit sept mois après avoir été mis en terre; aussi-bien que les Figuiers qui viennent de bouture & qui portent toute l'année, pourvû qu'on ait soin de mettre du fumier au pied, & de les bien arroser dans le tems de la sécheresse.

*Ce qu'il faut observer pour transporter des graines ou des plantes d'Europe en Amérique.*

La régle qu'on doit observer quand on veut transporter des arbres, des plantes ou des graines d'un pays froid dans un pays chaud; c'est de les prendre dans les pays les plus voisins, & qui sont d'une température plus approchante du pays où on les veut porter. Comme, par exemple, de les prendre en Provence ou à la côte d'Espagne, ou bien & encore mieux aux Isles de Madere ou aux Canaries. A l'égard des graines il faut toujours les apporter dans leurs épis, cosses ou siliques, & avec tout cela il ne faut pas s'attendre

que les premieres récoltes ſoient abondantes, elles ſeront très-médiocres. Il faut que les graines ſe naturaliſent au pays, & quand cela eſt fait, elles produiſent à merveille. J'ai expérimenté qu'ayant ſemé des pois qui venoient de France, ils rapportoient très-peu, les ſeconds rapportoient davantage, mais les troiſiémes produiſoient d'une maniere extraordinaire pour le nombre, la groſſeur & la bonté. On peut avoir des pois verds toute l'année, il ne faut qu'en ſemer toutes les Lunes. C'eſt à quoi je ne manquois pas; en trois mois ils ſont bons à manger. 1694.

Froment ſemé à la Martinique.

Un habitant de ma Paroiſſe nommé Sellier, ſema du froment qui étoit venu de France, il vint très-bien en herbes, mais la plûpart des épis étoient vuides, & les autres avoient très-peu de grains, mais ceux-ci nez dans le pays étant ſemez pouſſerent à merveilles, & produiſirent les plus beaux épis & les mieux fournis qu'on puiſſe s'imaginer. On en pila dans un mortier dont on fit de la farine & du pain, que cet habitant préſenta à l'Egliſe que je benis, & qui fut diſtribué au peuple.

J'avois crû pendant long-tems qu'il étoit défendu aux habitans des Iſles de

1694. ſemer du bled & de cultiver des vignes, & que la raiſon de cette défenſe étoit le préjudice que cela cauſeroit au commerce, puiſqu'il eſt certain que le fond principal des cargaiſons des vaiſſeaux qui viennent aux Iſles eſt le vin & la farine de froment. Mais j'ai appris depuis très-certainement qu'il n'y a jamais eu de pareilles défenſes, & j'ai connu par expérience, que la culture du bled & de la vigne étoit inutile, & comme impoſſible aux Iſles, particulierement celle du bled. Je la regarde comme inutile, parce que très-peu de gens mangent du pain de froment, les Négres, les engagez, les domeſtiques, les ouvriers ne mangent que de la farine de Manioc ou de la Caſſave; preſque tous les Créolles, ceux mêmes qui ſont riches & qui font ſervir du pain ſur leurs tables par grandeur ou pour les étrangers, mangent plus volontiers de la caſſave & la préférent au pain. Il n'y a donc qu'un très-petit nombre de gens qui mangent du pain, & je ne croi pas avancer rien qui ne ſoit exactement vrai, quand je dis que de cent perſonnes il n'y en a tout au plus que cinq qui en mangent.

Raiſons pour leſquelles on ne ſeme point de bled aux Iſles & qu'on n'y fait point de vin.

Il n'en eſt pas de même du vin, quoi-

que les Négres, les engagez, les domeftiques & les ouvriers n'en boivent pas à leurs repas, il y a affez d'autres gens qui en font une très-grande confommation. Quelque quantité qu'on en apporte aux Ifles, on n'a jamais entendu dire qu'il fe foit gâté pour n'avoir pas été confommé. Mais il eft impoffible qu'on puiffe s'appliquer à ces deux cultures, par rapport à la petiteffe du terrain que poffede chaque habitant, qui employe bien plus utilement celui qu'il a en cannes, cacao, cotton, roucou & autres marchandifes, qu'en bled ou en vignes; étant certain que le même terrain qu'on feroit obligé d'employer en bled & en vignes pour fournir le néceffaire de ces deux chofes à dix perfonnes, le fournira pour cinquante & même plus, étant employé en marchandifes du pays : d'ailleurs que viendroient faire les vaiffeaux d'Europe fi les habitans employoient leurs terres en bled & en vin, de quoi fe chargeroient-ils en Europe, & que pourroient-ils efpérer des Ifles? 1694.

On m'a affuré qu'il étoit défendu aux Efpagnols du Mexique & de toute la nouvelle Efpagne, du Jucatan, de la côte de Carac & de Carthagene, des

Il eft défendu aux Efpagnols du Mexique & des

1694. Isles de Couve, de Saint Domingue, Portric & autres lieux aux environs du Golfe de Mexique, de cultiver la vigne & les oliviers, & qu'il n'y avoit que les seuls Jésuites qui eussent permission de faire certaine quantité de vin pour dire la Messe. Les gallions n'auroient pas de quoi se charger, & ces deux denrées qui sont très-abondantes en Espagne y demeureroient inutiles & sans débit.

grandes Isles de faire du vin & de l'huile.

Les Etats du Perou & du Chili ne sont pas sujets à cette défense. On y fait du vin en quantité qui est bon; à l'égard du bled il vient par tout en abondance; on en fait deux récoltes par an dans le Mexique & la nouvelle Espagne. Je croi qu'on le pourroit cultiver avec un pareil succès dans les endroits qui sont aux environs du Golfe de Mexique; cependant soit par paresse ou pour quelqu'autre raison, les habitans de la côte de Carac, de Carthagene & des grandes Isles ne sément point de bled, & aiment mieux acheter des farines des François & autres étrangers qui leur en portent, & qui les leur vendent bien cher.

Vin recueilli à Marie-Galante.

Un habitant de Marie-Galante nommé le Tellier, recüeilloit tous les ans

ſa proviſion de vin qui croiſſoit ſur ſon habitation. Ceux qui en ont bû m'ont aſſuré qu'il étoit très-bon ; le ſeul défaut qu'il avoit, étoit qu'il ne pouvoit pas ſe conſerver toute l'année, mais peu à peu on auroit trouvé reméde à ce mal. D'ailleurs, quelle néceſſité de le garder ſi long-tems puiſqu'on fait deux récoltes chaque année. 1694.

Jaſmins des quatre ſortes.

Nous avons aux Iſles quatre ſortes de Jaſmins, le commun comme celui de France qui n'a que cinq feüilles, & le double qui en a dix. Ces deux eſpéces ſont blanches, le Jaſmin commun d'Arabie eſt rouge, il n'a que cinq feüilles, le double en a dix.

La quantité de Jaſmins blancs qu'on trouve par toute la Martinique, & même dans les endroits des forêts où il n'y a point d'apparence que les Caraïbes les ſoient allez planter, me fait ſoupçonner que cette plante eſt naturelle au pays. La deſcription que j'en vais faire donnera lieu aux connoiſſeurs de juger ſi celui des Iſles eſt de même que celui d'Europe.

Le Jaſmin que nous avons aux Iſles eſt une plante qui devient en arbriſſeau qui pouſſe quantité de tiges, rameaux ou branches tout droits, qui s'entre-

1694. laissent aisément, qui se fortifient & multiplient à merveille si on a soin de les tailler une ou deux fois l'année, au commencement & à la fin de la saison des pluyes. Le pied de l'arbrisseau est couvert de deux écorces, l'interieure que l'on pourroit prendre pour le bois même est verte, lisse & si adhérente, qu'il est très difficile de la séparer du bois. Elle est couverte d'une autre écorce mince, friable qui se détache d'elle-même & qui se roule, qui est de couleur grise. Le dedans du bois est mêlé de gris & d'un verd pâle; il est assez tendre, cassant, leger & rempli d'une moüelle qui n'a pas beaucoup d'humidité. Les tiges qu'il pousse en quantité sont unies, liantes, d'un verd foncé, & assez chargées de feüilles; elles sont d'un très beau verd, pointuës par les deux bouts, beaucoup plus longues qu'elles ne le devroient être par rapport à leur largeur; elles tiennent aux tiges ou branches par une queuë courte, & sont toujours accouplées. C'est à l'extrémité de ses branches que naissent les fleurs. Elles viennent toujours par bouquets, il est aussi rare qu'elles soient seules que d'en voir autre part qu'aux extrémitez des branches. Ces

fleurs commencent par un bouton longuet, dont le bout est de couleur de pourpre; il s'ouvre & se partage en cinq feüilles, dont le fond fait un petit calice au milieu duquel s'éléve une petite colonne ou pistil, qui porte dans sa maturité une gousse qui renferme deux petites graines à côté l'une de l'autre, aplaties du côté qu'elles se touchent, & rondes du côté opposé. C'est la semence de la plante; mais comme elle vient beaucoup mieux & plus vîte de bouture, il est très-rare qu'on s'amuse de mettre ces semences en terre, il n'y a que les curieux qui l'ont fait pour s'éclaircir si ces petites graines étoient veritablement la semence de l'arbrisseau. 1694.

Les Jasmins doubles, rouges & blancs ne différent des simples que par le nombre de leurs feüilles; l'odeur des uns & des autres est douce, & ne laisse pas de s'étendre assez loin, sur tout le soir & le matin, car quand le soleil est haut, la chaleur qu'il répand dissipe beaucoup les odeurs de toutes sortes de fleurs.

Pommes de Liannes, & fleur de la Passiõ, ou granadille.

Les Pommes de Liannes sont les fruits de certains oziers, ou comme on dit aux Isles, de certaines liannes qui courent & qui multiplient beaucoup. La

1694. feüille est d'un très-beau verd, assez mince, divisée ou échancrée en quatre endroits; elle approche de la vigne folle, la queuë qui l'attache à la tige est assez courte, elle est garnie à sa naissance de deux petites feüilles ovales & d'un filet assez long & tortillé, par lequel la tige se soutient en s'attachant à tout ce qu'elle rencontre; les feüilles sont en grand nombre, & font par conséquent un bel ombrage. Cette lianne porte des fleurs violettes à leurs extrémitez, faites à peu près comme des clochettes d'un pouce de diamétre, & d'environ autant de hauteur, composées de filets assez gros, dont les extrémitez sont de couleur de pourpre; ils sortent d'un fond jaune, au milieu duquel s'éléve un pistil de même couleur, qui a un peu la figure d'un marteau, qui est chargé de trois petits boutons qui ont celle d'un clou; c'est ce qui a fait donner à cette fleur le nom de fleur de la Passion. Les fruits qui succédent à ces fleurs sont de la grosseur d'un œuf, & de la même figure, excepté qu'ils sont également pointus par les deux bouts. Leur écorce qui est verte au commencement, devient jaune quand le fruit est mûr; elle n'a pas plus d'épaisseur

qu'un écu, ni plus de consistence qu'un 1694.
parchemin. Elle est remplie d'une liqueur grisâtre, épaisse comme de la gomme détrempée & remplie de petites semences, grises, assez dures & fort gluantes. Pour manger ce fruit on fait avec la dent & le couteau une petite ouverture à un des bouts, & on suce par-là tout ce qu'il contient, qui semble une gelée sucrée dans laquelle on auroit mis du suc de grenade.

Ce fruit est fort bon pour la poitrine, il est rafraîchissant & de bonne odeur. On en donne aux malades.

Les rats en sont extrêmement friands, ils ne manquent jamais de se trouver sous cette plante, sur tout quand le fruit est mûr, & d'y attirer par conséquent les serpens : ces deux incommoditez m'obligerent bien-tôt à me défaire de ces liannes. J'en ai vû de semblables à Civita-Vechia dans la vigne du sieur Santini ; il est vrai que les feüilles, les fleurs & les fruits sont bien plus petits qu'aux Isles, & que les fruits ne mûrissent pas bien.

La plûpart des légumes à qui on donne dans les Isles le nom de Pois, se devroit appeller des Féves, puisqu'elles en ont véritablement la figure. Les

1694. Pois que je plantai pour couvrir un des cabinets de mon jardin, s'appellent pois blancs; ils sont plats, ronds, grands comme un liard & épais de deux à trois lignes. Leurs tiges courent, montent tant qu'on veut, & s'attachent par tout; leurs feüilles sont assez grandes & presque rondes en grande quantité. Ils fleurissent & portent toute l'année, & peuvent durer un an, & même plus sans être replantez; ils cuisent facilement, sont tendres, & ils font un boüillon de couleur de gris de perle qui est de fort bon goût.

Pois blancs.

Pois d'Angole.

Les Pois d'Angole sont originaires du Royaume de ce nom sur la côte d'Afrique, d'où ils ont été apportez aux Isles par les vaisseaux qui vont chercher les Négres en ces quartiers-là. Ils ressemblent assez à nos petites féves, excepté pour la couleur; car ils sont bruns, aussi viennent-ils de la côte des Négres; ils forment un petit arbrisseau fort agréable qui dure sept ou huit ans, & quelquefois plus selon la bonté du terrain; il fleurit & porte du fruit pendant presque toute l'année; l'écorce de l'arbrisseau est verte & fort mince, il est assez branchu, ses feüilles sont longues, étroites, minces, & d'un verd

un peu brun..... Je parlerai des autres eſpéces à meſure que l'occaſion s'en préſentera. 1694.

Le bois d'Inde vient ordinairement fort grand & fort gros. Son bois eſt rougeâtre, dur, roide & peſant ; ſon écorce eſt jaunâtre & aſſez vive ; ſes feüilles ſont ſemblables pour la forme à celle de nos Lauriers, à la verité un peu plus petites & plus minces, mais d'une odeur plus forte & plus aromatique. Il porte deux fois l'année de petites fleurs blanches qui rougiſſent un peu vers leur extrémité ; elles ſont par bouquets, auſquels ſuccedent de petites graines groſſes comme la ſixiéme partie d'une noix muſcade & de la même conſiſtence, dont l'odeur & le goût eſt ſemblable à celui que produiroient le cloud de gérofle, la canelle & la muſcade s'ils étoient pilez enſemble. Les ramiers, les tourdres ou grives, les perdrix & les perroquets recherchent ces graines & les mangent avec une avidité ſurprenante : ils s'en engraiſſent extraordinairement, & leur chair contracte en même-tems le goût de ces trois épiceries. On s'en ſert communément dans les ſauces, mais ſur tout quand on ſale du cochon. On ſaupoudre de ſel & de

Bois d'Inde ou Laurier.

1694. ces graines bien pilées toutes les couches de viande à mesure qu'on les arrange dans les jarres ou dans les barils, & on les couvre de feüilles séches du même arbre, comme on fait en Europe des feüilles de laurier. La viande ainsi accommodée contracte un goût & une odeur admirable.

Je n'ai pas de peine à croire qu'il est défendu de transporter de ces sortes de graines en France; car il est certain qu'elles suppléeroient aux autres épiceries qui demeureroient ainsi sans débit.

Cet arbre est long-tems à croître, comme il arrive à tous les bois extrêmement durs comme il est. Des deux petits que j'avois achetez un fut rompu par accident. J'ai laissé l'autre de plus de dix pieds de haut quand je suis parti des Isles, mais il n'avoit encore porté ni fleurs ni fruits, quoiqu'il eût plus de douze ans. Il est vrai qu'il étoit planté dans un endroit assez exposé au vent. Cet arbre vient ordinairement dans des terres séches & arides. Je croi pourtant qu'il viendroit encore mieux dans de bonne terre, cependant on le trouve rarement dans de bon terrain. Il y en a quantité dans l'Isle de Sainte-Croix, à la grande terre de la Guadeloupe, à la

Grenade, aux Grenadins, à Marie Ga- 1694.
lante, dans les montagnes du vieux Fort de la même Isle, au gros Morne de la Martinique au quartier de la Tartane, & vers le dernier cul-de-sac des Salines. On se sert de ce bois pour faire des rouleaux de moulin, des dents de balancier, des rais de roüe & autres ouvrages. On pourroit en faire de belles planches, car il se polit fort bien, mais comme il est dur, les ouvriers le négligent & ne manquent pas de mauvaises raisons pour couvrir leur paresse. C'est ainsi qu'ils en usent à l'égard de plusieurs autres arbres dont je parlerai dans la suite qui n'ont point d'autres défauts que d'être durs, & par conséquent difficiles à travailler.

Les Franchipannes rouges & blanches viennent sur un arbrisseau qui n'a rien de beau que ses fleurs. Le pied vient assez gros & jette quantité de branches, mais mal faites & encore plus mal disposées. Le bois est blanchâtre, l'écorce est d'un verd pâle; il est tendre, spongieux & rempli d'une moüelle blanche comme le sureau; ses feüilles sont longues & plus larges à leur extrémité qu'au bout qui les joint à la branche. Les fleurs naissent par gros

1694. bouquets dans le milieu des feüilles qui ne viennent pour l'ordinaire qu'au bout des branches; elles ressemblent assez aux Lis, excepté qu'elles sont plus longues, en plus grande quantité, plus étroites, plus souples & moins épaisses. Leur odeur est douce & agréable; les bouquets que ces fleurs font naturellement, sont attachez à une queuë qui sort de deux pouces du milieu des feüilles. Cet arbrisseau porte des fleurs toute l'année. Il vient de bouture fort facilement. Il faut observer de fermer avec de la cire noire, dont je parlerai dans un autre lieu, le bout coupé que l'on met en terre, & faire deux ou trois petites incisions dans la partie qui est enterrée pour déterminer la séve de la branche à s'écouler doucement par-là, & y produire des racines; en moins de quatre mois il est repris, pousse des feüilles & des branches & porte des fleurs.

Franchipanne.

Grenadiers de deux espéces.

Les Grenadiers communs viennent fort bien & sont toujours couverts de feüilles, de fleurs & de fruits. Il y a comme en Europe des Grenades douces & aigres, mais les Grenadiers nains sont les plus beaux arbustes que l'on puisse voir. On les peut retenir à la

hauteur de dix à douze pouces. On en 1694.
peut faire des bordures & les tailler à peu près comme le buis, ſans que cela les empêche de produire des fleurs & des fruits, qui par rapport à leur petiteſſe & à la délicateſſe de leurs branches, ne ſembleroient en être jamais ſortis, ſi on ne les y avoit vûs attachez, car ils ſont de la groſſeur ordinaire des Grenades, & d'un goût bien plus agréable & plus ſavoureux. On a ſoin de mettre des morceaux de planches ou de thuiles ſous les fruits, ſans quoi ils périroient ſur la terre où ils ſont, l'arbre ne les pouvant ſoutenir.

L'Ozeille de Guinée eſt un arbriſſeau d'un bois aſſez tendre, dont l'écorce eſt verte & mince. Il vient de ſept à huit pieds de hauteur; ſes branches ſont en grand nombre & fort déliées; ſes feüilles ſont partagées en trois parties inégales, par deux coupures qui vont preſque juſqu'à la principale nervure; elles ſont dentelées, & leurs nervures ſont de couleur de chair; elles ont le goût & font le même effet que l'ozeille de nos jardins, quoiqu'elles ne lui reſſemblent point. Il porte deux fois l'année des fleurs qui ſont en même-tems ſon fruit & ſa ſemence. Elles reſ- Ozeille de Guinée.

1694. semblent à des Tulipes qui ne seroient pas bien ouvertes, elles sont plus petites, les feüilles qui les composent sont de l'épaisseur d'une piéce de quinze sols, roides & d'un rouge foncé. Elles renferment dans leur fond un bouton verd qui contient quelques petites graines brunes ; c'est ce bouton qu'on met en terre & qui produit en moins de trois mois l'arbrisseau & les fleurs. Quand ces espéces de Tulipes sont mûres, ce qu'on connoît à une petite noirceur qui paroît au bout de leurs feüilles, on les cüeille, on ne s'en sert qu'en confitures ; pour cet effet, on coupe le fond de la fleur avec le bouton que l'on jette comme inutile, le reste des feüilles ou fleurs rouges se met boüillir à grande eau pendant un *Miserere*, après quoi on les tire, & quand elles sont égoutées, on les met boüillir dans le sucre avec quelques clouds de gérofle & un peu de canelle.

Confiture d'Ozeille de Guinée.

Lorsqu'on en veut faire de la gelée, on fait boüillir ces feüilles avec autant d'eau seulement qu'il en faut pour les couvrir dans la bassine, & on leur donne une entiere cuisson, puis on les presse fortement dans un gros linge pour en exprimer tout le suc, que l'on met

dans le sucre clarifié où on le fait boüil- 1694.
lir quelques momens. C'est une excellente gelée, on s'en sert pour boire en la battant dans l'eau comme la gelée de groseilles, dont elle a la couleur & le goût. Elle est fort rafraîchissante, on en donne aux malades, à qui la tisanne ordinaire donne du dégoût; elle les réjoüit, les désaltere & les rafraîchit sans aucun danger & avec plaisir.

Tubereuse.

Les Tubereuses viennent sans peine, il semble que les Isles soient leur pays natal. Il suffit d'en avoir planté quelques oignons dans un jardin pour l'en voir bien-tôt rempli, car elles multiplient prodigieusement, & portent dès la premiere année, sans qu'on se donne la peine de les transplanter, à moins que ce ne soit pour en faire des bordures.

Ozeille ordinaire.

On trouve la même facilité dans la culture des herbes ordinaires potageres. Deux ou trois plantes d'ozeilles suffisent pour en faire une très-grande planche. On les partage en petites portions que l'on met en terre assez éloignées les unes des autres; elles reprennent très-vîte, croissent & s'élargissent si bien en cinq ou six semaines de tems, qu'elles couvrent tout le terrain. Quand on

1694. veut conſerver l'ozeille dans ſa beauté & ſa grandeur, il faut tous les deux ans la changer de place afin de pouvoir fumer le terrain, qui autrement deviendroit trop maigre. Plus on coupe cette plante, ſur tout dans le tems des pluyes, plus elle croît & s'élargit.

Oignons

La graine d'Oignons venant de France, & généralement de toute l'Europe, ne produit que des ciboules qui viennent très-bien & par groſſes touffes. Quand on en arrache une il faut avoir ſoin de remettre dans le trou une ou deux ciboules de la touffe arrachée, c'eſt le moyen de n'en jamais manquer; car en moins de deux mois on en trouve la même quantité qu'on en avoit ôté.

Echalottes, maniere de les cultiver.

Les Echalottes y viennent en perfection, tant pour la groſſeur que pour le goût. Quand on les plante il faut avoir ſoin de les eſpacer comme on fait la Chicorée; on n'en met qu'une dans chaque trou, dès qu'elles ont repris & qu'elles commencent à pouſſer, il faut ôter la terre qui les couvroit & ne laiſſer que la chevelure enterrée, autrement elles croiſſent comme des ciboules & ne produiſent que des feüilles; mais au contraire plus on a ſoin de les déchauſſer, plus elles multiplient & groſſiſſent,

groſſiſſent ; de ſorte qu'une Echalotte 1694.
en produira douze ou quinze & quelquefois vingt dans une ſeule touffe ; on les léve quand la tige eſt tout-à-fait fanée. C'eſt la marque qu'elles ont atteint toute leur groſſeur & leur maturité.

On cultive de la même maniere l'Ail & les Oignons qui ſont venus de Madere avec le même ſuccès. Comme il y avoit peu de tems qu'on avoit commencé de cultiver les Oignons de Madere quand je ſuis parti, je ne ſçai ſi on aura tenté de faire la même choſe pour ceux de France. Si on réuſſit on ôtera un profit conſidérable aux matelots qui ne manquent jamais d'en apporter une bonne quantité, étant sûrs de les vendre deux ou trois écus le cent & quelquefois davantage.

Le Cerfeüil, la Pimprenelle & le Perſil y viennent très-vîte & très-bien. Il faut ſeulement avoir ſoin de les couper ſouvent de crainte qu'ils ne montent en graine.

Le Pourpier vient naturellement dans le pays ; on en trouve par tout dans les bois, ſans jamais y avoir été ſemé. J'ai obſervé pluſieurs fois que la premiere herbe qui eſt venuë dans des terres

Herbes potageres.

1694. qu'on venoit de défricher, & qui constamment ne l'avoient jamais été, étoit le pourpier; il y en a du commun & du doré.

Les Raves, les Panais, les Carottes, les Cercifis & les Bette-raves y viennent en perfection, sur tout quand on seme de la graine créolle, c'est-à-dire, née dans le pays. J'ai eu dans mon jardin des Carottes dont la graine étoit venuë de la nouvelle Angleterre, qui ont pesé jusqu'à quatre livres & demie la piéce; quand on les laisse dans la marmite autant que la viande, elles se fondent entierement & font un potage épais, jaune comme de la purée & d'un très-bon goût, principalement quand on y joint quelques racines de persil. On peut faire un autre mets des mêmes Carottes; il faut pour cela les retirer du pot quand elles sont cuittes suffisamment, les laisser égouter & les couper en rouelles ou en tranches, & après cela les faire frire comme des bignets, ou les accommoder sur le réchaud avec une sauce blanche ou avec la moutarde.

Les Poreaux se cultivent de la même maniere que j'ai marqué qu'on cultivoit les ciboules. A l'égard des Melons

de France & d'Espagne, des Citroüilles ou Giraumons, des Concombres, de la Laituë, de la Chicorée & des Pois verds, j'avois soin de n'en pas manquer. 1694.

On sçait la difficulté qu'il y a en France de trouver de bons melons & le péril où l'on s'expose pour peu qu'on en fasse d'excès. Rien de semblable n'arrive aux Isles; on les séme en quelque tems que ce soit, toute sorte de terre y est propre. Un petit trou fait avec un bâton ou un coup de houë suffit pour ouvrir la terre, & recevoir quatre ou cinq grains de semence qu'on y laisse tomber. On arrose si le tems est sec, & voilà toute la culture; & cependant il est aussi rare entre cent melons d'en trouver un mauvais, que d'en trouver un bon entre cinquante en France. Ils ont une odeur charmante, un goût délicat & fin, une chair ferme, une couleur qui réjoüit; & ce que j'estime infiniment, c'est qu'on en peut manger tant qu'on veut de jour & de nuit, seuls ou avec d'autres viandes, en bûvant de l'eau ou du vin, sans que jusqu'à present on ait oüi dire que quelqu'un en ait été incommodé. On appelle Melons de France ceux dont la

Melons de France de d'Espagne.

Remarque sur leur bonté.

1694. chair est rouge, & Melons d'Espagne ceux dont la chair est blanchâtre tirant sur le verd. Ce sont ces derniers qu'on appelle en Italie, Melons d'hyver, parce qu'on les conserve dans du son pendant presque tout l'hyver. Cette précaution est inutile aux Isles, on en a toute l'année pourvû qu'on ait soin d'en semer tous les mois aussi-bien que les pois verds.

Choux pommez : leur culture.

Les Choux pommez viennent en perfection. Il suffit d'en avoir un seul pour peupler en peu de tems tout un jardin, parce que quand il est coupé, sa tige pousse beaucoup de rejettons. On les arrache l'un après l'autre en déchirant un peu l'écorce de la tige, on les met en terre, & en quatre mois ils produisent un très-beau choux & bien pommé. La tige de ceux-ci en produit d'autres sans qu'il soit jamais besoin d'en semer. J'en avois bordé tout le tour de mon jardin. Je ne sçai si je me trompe, mais du moins en cela je ne suis pas seul, je les ai trouvé meilleurs & plus tendres qu'en France.

Quoique mon jardin fut petit, je ménageois tellement mon terrain & la culture de mes plantes, que j'avois toujours en abondance tout ce qu'on

peut souhaiter en matiere de jardina- 1694.
ge; j'en donnois à tous venans, quoique j'en consommasse beaucoup, aimant naturellement les fruits & les herbages plus que la viande & le poisson.

Bien qu'on ne puisse pas souhaitter une facilité pour faire des jardins plus grande que celle que l'on trouve aux Isles; il y a cependant très-peu d'habitans qui s'en mettent en peine. Ils s'attachent uniquement au travail de leur habitation, & comptent sur les herbages que les Négres cultivent sur les lizieres des bois ou dans quelques petits coins de terre qu'on leur laisse, ils portent ce qu'ils cultivent à leurs maitres & à ceux qui en veulent acheter.

J'ai parlé jusqu'à présent des herbes potageres qui sont venuës d'Europe, en voici trois espéces qui sont originaires de l'Amérique & de l'Afrique.

La premiere est le Guingambo, elle croît d'ordinaire de la hauteur de cinq à six pieds, ses feüilles qui sont grandes, ridées, rudes & découpées, ressemblent assez à celle de la guimauve.

Sa fleur est d'un blanc tirant un peu sur le jaune & sans odeur particuliere; c'est une espéce de cloche composée de cinq

1694. feüilles rondes à l'extrêmité, de couleur rougeâtre qui renferme un pistil en forme de cloud, avec de petites barbes ou étamines de couleur jaune.

Ce pistil se change en un fruit de la grosseur d'un œuf moyen qui est composé de plusieurs côtes. Il renferme quantité de graines grisâtres de la grosseur des petits pois de France. On fait cuire ce fruit avec la viande; il est assez bon quand il est jeune, parce que pour lors il est tendre, mol, se cuit aisément, & donne du goût au boüillon, mais à mesure qu'il mûrit il devient dur, & si fort qu'il n'est plus supportable. A quelque âge qu'on le prenne, il n'y a gueres que des Négres, des engagez & de pauvres gens qui en usent, ausquels il faut joindre les filles & femmes créolles qui mettent dans un ragoût qui leur est particulier & qu'on appelle Callarou, toutes sortes d'herbes, & sur tout les plus mauvaises & les plus dégoutantes. Je parlerai dans un autre endroit de ce ragoût créolle.

Il y a deux espéces de Guinguambo distinguées seulement par leur fruit. La premiere est celle que je viens de décrire. Quant à la seconde, elle porte des fruits plus petits, plus ronds &

plus longs, & dont la pointe eſt re- 1694.
courbée comme celle des cornichons.

La ſeconde herbe potagere eſt appellée Mouſſembey; ſa tige qui eſt fort branchuë eſt chargée de deux ſortes de feüilles; les unes qui ſont fort petites ſont attachées trois à trois à une queüe aſſez courte. Les autres qui ſont beaucoup plus grandes & diviſées par quatre coupûres en cinq parties inégales, ſont ſoutenuës par une queüe ronde & veloutée. Sa fleur ſe forme d'un bouton ovale qui ſe partage en quatre parties, du milieu deſquelles ſort un petit pied qui porte quatre feüilles blanches ovales longues. C'eſt ce pied qui ſoutient le fruit qui n'eſt autre choſe qu'une ſilique qui renferme beaucoup de petites ſemences ou graines grisâtres qui ont à peu près la figure d'un rognon applati. Ces ſiliques ont quatre à cinq pouces de long ſur cinq à ſix lignes de large.

On voit aſſez par cette deſcription, que ce fruit n'eſt pas d'un grand uſage, & qu'on ne ſe ſert que de ſes feüilles. Ceux qui les employent ſont à peu près les mêmes qui ſe ſervent du Guingambo.

La troiſiéme eſpéce d'herbe potagere, dont il me reſte à parler, & que je mis

1694. dans mon jardin, moins pour l'usage que j'en voulois faire que pour faire honneur au païs, & avoir de quoi contenter mes Paroissiens, à qui, comme j'ai dit, mon jardin étoit toujours ouvert, est le Sacramalon. Voici un nom bien long pour exprimer peu de chose. Cette plante quand on la laisse croître peut s'élever à la hauteur de cinq pieds. Il est rare qu'on en trouve de plus grande. Sa feüille qui est la seule partie bonne à manger en la mettant dans le potage avec d'autres herbes, est longue de six pouces & quelquefois davantage, elle est peu chargée de nervûres assez épaisses, fort verte & bien nourrie. La tige n'excéde guéres la grosseur du doigt, elle se charge de plusieurs grappes comme des panaches de petites fleurs, où le verd, le rouge, le violet & le pourpre sont agréablement mêlez ensemble, qui se convertissent en de petits fruits de la grosseur d'un pois, d'un violet tirant sur le pourpre, qui renferme dans une peau mince & unie comme celle du raisin, une substance molle, aqueuse, d'une odeur désagréable, au milieu de laquelle est une espéce d'amande assez séche, qui est la semence de laplante.

Quelques habitans de l'Isle de saint 1694.
Christophle qui s'étoient retirez à la Martinique après leur déroute, & qui avoient affermé de petites habitations au dessus du Fort S. Pierre & du Moüillage, se mirent à y faire des jardins dont ils envoyoient vendre les fruits, les herbes & les fleurs dans le Bourg. J'en connoissois un dont le jardin n'étoit guéres plus grand que le mien, qui ne laissoit pas de vendre tous les jours pour cinq ou six francs de ces bagatelles. On peut juger que j'aurois profité de cet exemple si j'avois été à portée du Bourg, avec d'autant moins de scrupule, que des Communautez Religieuses bien riches vendent leurs herbages, & jusques à leurs oranges.

Mon Pensionnaire & mon Négre se mirent en tête de faire couver les poules qui le demandoient, je les laissai faire, & je trouvai que j'avois bien fait, car en peu de tems je me vis une légion de poulets. Mon Négre apprit à les chaponner aux dépens de la vie de quelques-uns. Mais il n'y a rien de perdu en ménage.

## CHAPITRE XVI.

### Du Manioc.

J'Ai dit en quelques endroits ci devant que la Caſſave & la Farine de Manioc ſervent de pain à la plûpart des habitans blancs, noirs & rouges des Iſles, c'eſt-à-dire aux Européens, aux Négres & aux Sauvages. Je croi qu'il eſt à propos d'expliquer ici ce que c'eſt que Caſſave & farine de Manioc, après que j'aurai décrit l'arbre ou arbriſſeau qui les produit, & la maniere dont on le cultive.

Du Manioc. Le Manioc eſt un arbriſſeau dont l'écorce eſt griſe, rouge ou violette ſelon les différentes eſpéces de bois qu'elle couvre. L'écorce de toutes les eſpéces eſt fort mince. Il croît juſqu'à la hauteur de ſept ou huit pieds. A cette hauteur le tronc eſt gros comme le bras. Le tronc & les branches ſont remplis de nœuds aſſez près les uns des autres, avec de petites excreſcences qui marquent les endroits où étoient les feüilles qui ſont tombées; car à meſure que l'arbre croît, les feüilles quit-

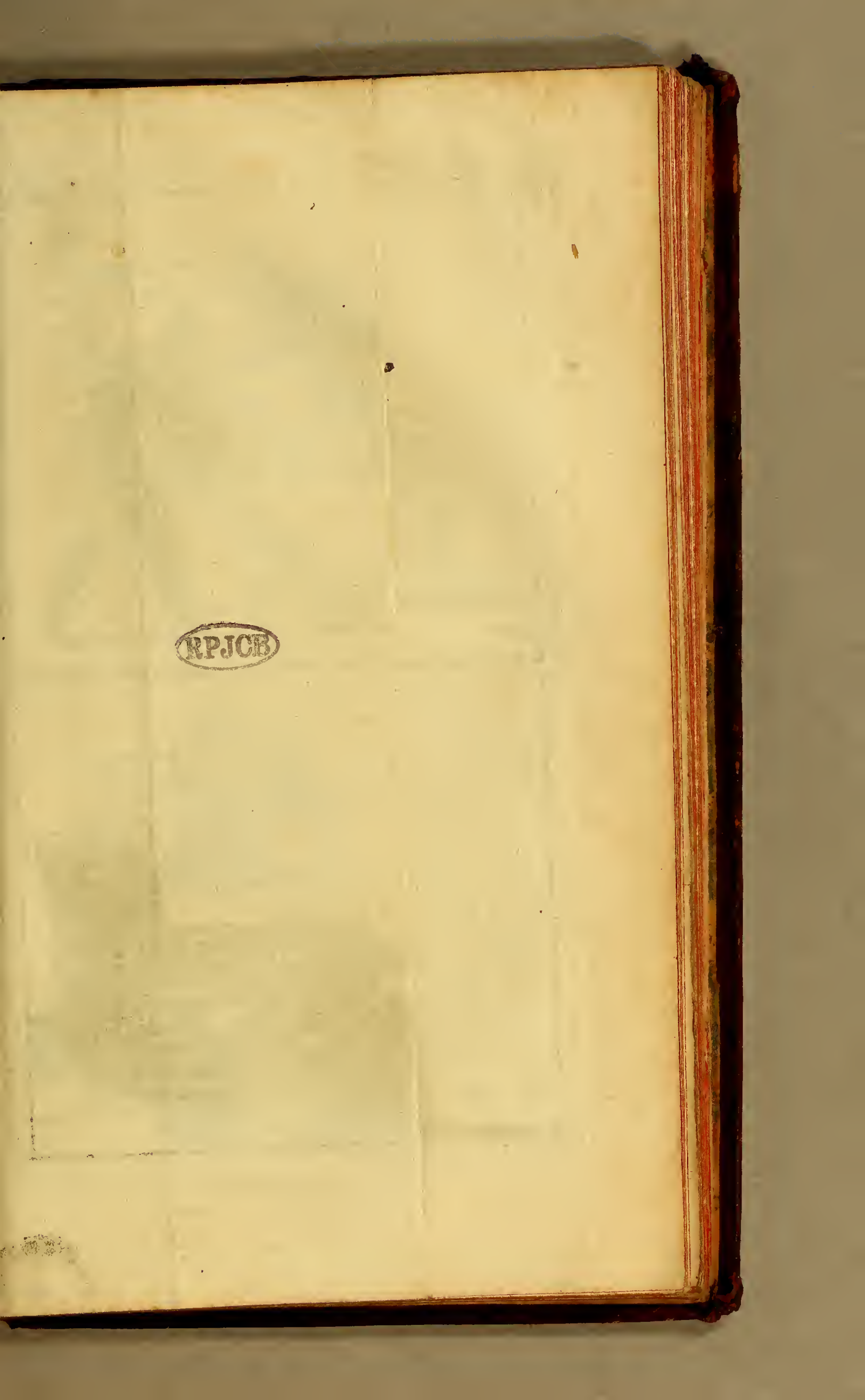
tent le bas des rameaux, & il ne s'en 1694.
trouve qu'aux parties les plus hautes. Ce bois eſt mol & caſſant, il vient de bouture mieux que de graines, du moins on eſt sûr de n'avoir que peu de racine bonne à manger ſi on ſéme la graine qu'il porte. Sa feüille eſt comme un treſſle allongé, ou plûtôt comme une moyenne feüille de vigne que l'on auroit fenduë le long de ſes nervûres, & à qui on n'auroit laiſſé de chaque côté qu'un demi doigt de large. Sa principale racine en pouſſe trois ou quatre autour d'elle, & juſqu'à ſix ou ſept de différentes groſſeurs & longueurs, ſelon l'âge de l'arbre & la bonté du terrain. J'en ai vû de groſſes comme la cuiſſe, mais cela eſt extraordinaire. Communément elles ſont de la groſſeur des plus groſſes bette-raves. L'écorce des racines eſt de la couleur de celle de l'arbre, c'eſt-à-dire qu'elle eſt griſe quand le bois eſt gris, rouge quand il eſt rouge, mais le dedans eſt toujours blanc, & de la conſiſtence des navets, il y a des racines qui ſont mûres à huit mois. On appelle l'arbre ou le manioc qui les produit, Manioc blanc ou d'ozier. Les autres eſpéces comme le Manioc à grandes feüilles, le Manioc rouge & les au-

Différentes eſpéces de Manioc.

1694. tres eſpéces, ont beſoin de quatorze & même de dix-huit mois pour avoir toute leur grandeur & leur maturité.

Culture du Manioc. On ſçait déja que cet arbriſſeau vient de bouture, toute la façon qu'il y a pour le planter, eſt de faire une foſſe d'un pied & demi de long ou environ, & de cinq à ſix pouces de profondeur, dans laquelle on couche deux morceaux de ce bois de quinze à dix-huit pouces de long, dont on laiſſe un des bouts un peu hors de terre, après quoi on les couvre avec la terre qui eſt ſortie du trou où on les a mis. Suivant la bonté du terrain on éloigne les foſſes les unes des autres, pour l'ordinaire on laiſſe deux pieds & demi de diſtance entre elles. On a ſoin de ſarcler les herbes qui viennent autour de crainte qu'elles ne ſuffoquent les nouvelles plantes.

Maniere d'arracher le Manioc. Quand on juge que les racines ont atteint toute la groſſeur & la maturité qu'elles peüvent avoir ſuivant la qualité du Manioc qui les a produites, on les arrache de terre à meſure qu'on en a beſoin, ce qui ſe fait en arrachant l'arbre tout entier avec lequel les racines ne manquent pas de venir, & en cas que quelqu'une s'en ſépare, ce qui eſt aiſé de remarquer, on la foüille avec


RPJCB


Negresse qui fait
la Cassave.
Negre qui grage
le Manioc
Negresse qui passe la farine.


Negresse qui grate
le Manioc.
Presse pour presser la
farine en Sacs.

la houë. Il ne faut pas une grande force 1694.
pour arracher ces ſortes d'arbres, car outre que les terres ne ſont pas extrêmement fortes, les racines ne ſont pas bien avant dans la terre. Quand ces racines ſont arrachées, les Négres deſtinez à cet ouvrage, en gratent ou ratiſſent l'écorce avec un méchant couteau comme on fait aux navets, & les jettent dans un canot plein d'eau où on les lave bien, après quoi on les grage, c'eſt-à-dire qu'on les réduit en une eſpéce de farine fort humide qui reſſemble à de la groſſe ſcieure de bois, ce qui ſe fait en paſſant fortement la racine ſur une rappe de cuivre, comme on paſſe le ſucre. Ces rappes de cuivre qu'on appelle grages, & le travail que l'on fait par leur moyen, grager, ont quinze à dix-huit pouces de longueur ſur dix à douze pouces de largeur. On les attache avec de petits clouds ſur une planche de trois pieds & demi de long & d'un pied de large, non pas de toute l'étenduë de leur largeur, mais en ceintre. Le Négre qui grage met un bout de la planche où la grage eſt attachée dans un canot ou auge de bois, & appuye l'autre bout contre ſon eſtomach, il y a à côté de lui un panier où ſont les racines bien gratées & bien la-

Maniere de le réduire en farine.

1694. Sarquesse & de Guatimala, pour faire de l'Indigo avec les feüilles seules, & que le tems est si cher à S. Domingue qu'on ne sçauroit suivre cette méthode : mais puisque ce Pere ne parle que d'une seule plante d'Indigo, il paroît qu'il ne sçait pas qu'il y en a de deux espéces dans ces païs. L'une qui est celle dont on se sert communément à S. Domingue, & l'autre dont on fait le Guatimalo dans la nouvelle Espagne. Leur différence est grande, & c'est d'elle que vient celle qui se trouve dans ces deux Indigos. La premiere est petite & mince, & ne s'élance au-dessus de la surface de la terre que de deux pieds ou environ. La seconde devient de la hauteur d'un homme & même plus. On ne se sert point de celle-ci à S. Domingue, parce que le tronc ni les branchages ne pourroient pas fermenter ni pourrir; c'est pourquoi on donne la préférence au premier. Si l'on se servoit de ce second, qui est l'Indigo de Guatimala, les feüilles qui sont beaucoup plus grandes & mieux nourries fourniroient infiniment plus de substance que celles du petit, & suppléroient ainsi en quelque façon au défaut de la plante, d'autant mieux que dans la saison des pluyes, les feüilles de

la grande eſpéce reviennent dans toute 1694.
leur grandeur au bout de deux ou trois jours, en ſorte que les différentes cüeillettes qu'on en peut faire fourniroient autant & même plus d'Indigo & plus parfait que l'autre eſpéce. Il eſt vrai qu'il faudroit plus de tems pour effeüiller le Guatimalo que pour arracher le S. Domingue, ce qui eſt à conſidérer. Mais ce tems-là ne ſeroit-il pas largement récompenſé ? 1. Par rapport que le premier une fois planté ſubſiſteroit pluſieurs années, au lieu qu'il faut planter le ſecond tous les ans & le cultiver avec ſoin pendant pluſieurs mois, tems précieux qu'on emploïeroit utilement à d'autres choſes. 2. Par la valeur de cet Indigo qui ſeroit double de celui qu'on fait aujourd'hui. 3. D'ailleurs, c'eſt que les feüilles étant dans leur maturité ſe détachent très-aiſément. On penſe donc qu'à faire cultiver le Guatimalo à ſaint Domingue les habitans trouveroient mieux leur compte qu'à l'autre.

Indépendamment de cela on pourroit faire perfectionner la culture du petit Indigo & le vendre plus parfait, en jettant dans la batterie ou ſeconde cuve quelque leſſive faite avec des cendres, quand on bat la liqueur qui y eſt con-

1694. plante dans un aurre endroit. En attendant je dois dire qu'il ne me paroît aucun rapport entre les vertus de cette plante & le mal dont il s'agit. D'ailleurs le Pere du Tertre ne dit pas comment on doit l'employer, ce qui me fait croire qu'il ne l'a jamais vû mettre en usage. Les animaux qui s'accoûtument au manioc peu à peu, n'en reçoivent aucune incommodité, au contraire ils s'engraissent de même que nous voyons les Turcs ne recevoir aucune incommodité de l'opium, quoiqu'il s'en trouve qui en prennent plus qu'il n'en faudroit pour faire mourir deux ou trois autres personnes qui n'y seroient pas accoûtumées comme eux. Ce qui me fortifie dans ma pensée est que le suc perd toute sa malignité dès qu'on l'a mis sur le feu, ce qui ne peut provénir d'autre chose sinon que la chaleur a mis ses parties en mouvement. Nos Sauvages qui en mettent dans toutes leurs sauces n'en sont jamais incommodez parce qu'ils ne s'en servent jamais que quand il a boüilli.

On se sert de ce suc pour faire de l'amidon en le faisant dessécher au soleil, où il devient blanc comme la nége, pour lors on l'appelle Mouchache, comme qui diroit enfant de Manioc, car le mot

Mouchache qui eſt Eſpagnol, ſignifie un 1694 enfant. Ce ſuc a un petit goût aigre qui ſe perd à meſure qu'il vieillit. On ſe ſert de la mouchache pour faire des gâteaux qui ſont auſſi délicats que s'ils étoient faits de la plus fine fleur de farine de froment. Si quelqu'un en veut voir, j'ai de quoi contenter ſa curioſité.

Il y a trois manieres de preſſer le manioc pour en exprimer le ſuc. Deux ſont ordinaires aux Européens, la troiſiéme eſt particuliere aux Sauvages.

La premiere eſt de mettre la farine auſſi-tôt qu'elle eſt gragée dans un canot ou auge de bois, dont le fond & les côtez ſont percez de trous de tarriere, dans laquelle on a étendu une natte de roſeaux refendus afin d'envelopper la farine & l'empêcher de s'écouler par les trous de l'auge; & quand l'auge eſt pleine, on remplit par deſſus ce qui reſte de la natte que l'on couvre avec une planche de la grandeur de l'ouverture du canot. On appuye pour l'ordinaire le canot contre un arbre ou du moins contre un poteau bien enfoncé en terre, où il y a une mortaiſe où l'on fait entrer le bout d'une piéce de bois de huit à dix pieds de long, qui paſſe à angles droits

Premiere maniere de preſſer la farine.

1694. ſur le milieu du canot; on met ſur la planche qui le couvre quelques morceaux de bois, afin que le bout de la piéce de bois opposé à celui qui eſt dans la mortaiſe, ſoit beaucoup plus élevé. Ce bout eſt accommodé & élargi avec quelques petites planches qu'on y a clouées, qui le rendent propres à recevoir de groſſes pierres dont on le charge, afin que par leur poids on faſſe enfoncer la planche qui couvre le canot, & qu'ainſi on comprime la farine qui y eſt renfermée. Cette piéce de bois ainſi chargée fait l'effet d'un levier.

La farine demeure douze ou quinze heures à ſe décharger de ſon ſuc, & même beaucoup moins ſi l'inſtrument dont je viens de parler qu'on appelle une preſſe, eſt bien fait,& qu'on le puiſſe bien charger. On a ſoin de remuer une fois la farine pendant ce tems là, afin qu'elle ſe preſſe également par tout, après quoi elle paroît comme une maſſe de pâte preſque ſéche.

Seconde maniere. La ſeconde maniere eſt de mettre le manioc gragé dans des ſacs de groſſe & forte toile que l'on met ſous la preſſe ſans ſe ſervir de canot, les ſéparant les uns des autres par des planches. Cette maniere eſt plus expéditive,

mais elle coûte trop, parce qu'elle consomme beaucoup de toile, qui est fort chere aux Isles, à moins que d'avoir des sacs de latanier, ou d'écorce de mahot, comme on en a dans les petites Isles où ces plantes sont en abondance, mais qui coûteroient autant que la toile si on les faisoit venir exprès de ces Isles-là. 1694.

La maniere des Sauvages est de mettre le manioc gragé dans une couleuvre de roseau refendu, ou de latanier, dont ils attachent un bout à une branche d'arbre, ou au faîte de leur carbet, & à l'autre ils y attachent une grosse pierre dont le poids tirant en bas la couleuvre la fait retressir, & exprime tout le suc du manioc. Troisiéme maniere.

La couleuvre est un cilindre de six à sept pieds de long quand il est vuide, & de quatre à cinq pouces de diamettre; il est composé de roseaux refendus, ou de latanier, nattés ou tressés à peu près comme seroient des bas de coton. On foule, on presse le manioc à mesure qu'on le fait entrer dans la couleuvre, ce qui augmente beaucoup son diamettre en même-tems que sa longueur diminuë; mais le poids qu'on attache à son extrémité la fait allonger en diminuant son diamettre, ce Description d'une couleuvre pour presser le Manioc.

1694. qui ne peut arriver qu'en comprimant ce qui est dedans, & en exprimant le suc. On peut se convaincre de cette expérience par l'exemple d'un bas de chausse dont on augmenteroit considérablement le diametre en l'emplissant de beaucoup de pâte ou d'autre matiere semblable, & dont on diminueroit en même-tems la longueur, mais à qui on restitueroit toute sa longueur en diminuant son diametre, si en le suspendant en l'air on attachoit un poids à son extrémité, parce que la pesanteur du poids comprimeroit la matiere qui y seroit renfermée, & la réduiroit en un moindre volume.

C'est de la racine de manioc, ainsi gragée & pressée, qu'on fait la cassave & la farine du manioc, qui servent de pain à presque toute l'Amérique.

Maniere de faire la Cassave.

Pour mettre cette farine en cassave, il faut avoir une platine de fer fondu, ronde, épaisse d'un bon demi pouce, & large d'environ deux pieds. On la pose sur un trépied ou sur des pierres, & on fait du feu dessous. Lorsque la platine est échauffée à n'y pas pouvoir souffrir le doigt, on y met de ce manioc gragé & pressé que l'on a fait passer par un hebichet, c'est-à-dire, par

une eſpéce de crible fait de roſeaux découpez, ou de queües de latanier dont les trous quarrez ont environ deux lignes en tous ſens, ce qui ſert pour rompre les grumeaux dans leſquels la farine s'eſt réduite ſous la preſſe, la purger de tous les morceaux qui n'auroient pas été bien gragez, & la ſubtiliſer autant qu'il eſt néceſſaire. On met donc de cette farine ainſi paſſée environ l'épaiſſeur de trois doigts ſur toute la platine; elle s'abaiſſe ou s'affaiſſe à meſure qu'elle cuit, toutes les parties ſe prennent, ſe joignent, s'incorporent & ſe lient enſemble. Celui ou celle qui la travaille aide à procurer cette liaiſon & cette compreſſion, en paſſant deſſus & appuyant légérement une ſpatule de bois qu'il tient de la main droite. Quand il juge que le côté qui touche la platine eſt cuit, ce qu'on connoît à ce qu'il n'y eſt plus adhérant, & que la couleur qui étoit au commencement fort blanche, devient rouſſe, il la tourne de l'autre côté, ce qu'il fait en paſſant la ſpatule toute entiere entre la platine & la caſſave qu'il éléve aſſez pour y pouvoir paſſer la main gauche, & élevant ainſi la caſſave toute entiere, il la fait retomber ſur la platine, ſur le côté qui

1694. n'a pas encore senti la chaleur. C'est en cette situation que la cassave acheve de se cuire ; quand elle est tirée de dessus la platine on l'expose au soleil pendant deux ou trois heures afin d'achever de dessécher l'humidité qui pourroit y être restée. La cassave ainsi cuite peut avoir trois à quatre lignes d'épaisseur dans ses bords, & un peu davantage dans son milieu, & peut peser deux livres quand elle a vingt-trois à vingt-quatre pouces de diamettre. Le dedans demeure blanc comme la neige, & les deux côtez sont d'une couleur d'or pâle qui donne envie d'en manger. Elle peut se conserver sept ou huit mois, & même davantage, pourvû qu'on ait soin de la mettre dans un lieu sec, & de l'exposer quelquefois au soleil. J'en ai qui est faite depuis plus de quinze ans, & qui est aussi bonne que le premier jour & aussi tendre. C'est une très-bonne nourriture, de facile digestion qui ne charge point l'estomach, & que les Européens même aiment autant que le pain de froment, dès qu'ils y sont accoûtumez : il est vrai qu'elle paroît insipide au commencement, mais on s'y fait bien tôt, tout comme ceux qui n'ont jamais mangé de pain ou de ris cuit dans l'eau ne trouvent aucun goût

à l'un ni à l'autre. La cassave s'enfle à vûë d'œil quand on l'humecte avec du boüillon, ou qu'on la trempe simplement dans l'eau ; cela semble prouver qu'elle renferme beaucoup de substance. 1694.

Lorsqu'on veut conserver en farine le manioc gragé & pressé, ce qu'on fait dans toutes les habitations parce que cela est plus commode, soit pour le conserver, soit pour le distribuer aux Négres, soit enfin pour le transporter d'un lieu à un autre, on doit avoir une poële de cuivre de trois à quatre pieds de diamettre, dont le fond soit plat, & les côtez ou bords de quatre à cinq pouces de hauteur ; on la monte sur un fourneau de maçonnerie avec un bord de pierre de taille qui l'enchasse bien juste, & qui augmente encore de cinq ou six pouces la hauteur du bord du cuivre. Quand la poële est un peu échauffée, on y met le manioc passé par l'hebichet, & la personne qui le travaille le remuë sans cesse avec une espéce de petit rabot de bois semblable à celui dont les maçons se servent à Paris pour délayer la chaux & faire le mortier. Ce mouvement sert à empêcher que la farine ne s'attache à la poële,

Maniere de faire la farine de Manioc.

1694. & ne se lie ensemble, de maniere qu'elle reste comme de gros sels roux quand elle est cuite, & bien séche. Cette maniere est bien plus expéditive que de faire de la cassave. Lorsqu'elle est refroidie, on la met dans des bariques ou dans de grands coffres en maniere de soutes, où on la peut conserver les années entiéres, pourvû qu'elle soit dans un lieu sec, ou qu'on la fasse passer par la poële tous les six mois. On peut la manger toute séche, comme on mangeroit du pain qui seroit émietté, ou comme les Turcs mangent leur ris quand il est cuit, & sans boüillon. Quand on l'humecte elle enfle extraordinairement, bien des gens prétendent qu'elle est plus nourrissante que la cassave. Je suis persuadé que c'est la même chose.

Une poële de trois à quatre pieds de diamettre peut cuire trois barils de farine en dix ou douze heures, chaque baril contient cinquante pots mesure de Paris, & ces trois barils suffisent pour nourrir cinquante Négres pendant une semaine, en leur donnant à chacun trois pots, qui est tout ce qu'un homme peut manger. Ordinairement on n'employe à ce travail que deux Négresses, une qui soit forte parce que ce

remuëment

remuëment continuel pendant dix ou 1694.
douze heures eſt rude & fatiguant, & une vieille ou quelque enfant de douze ou treize ans pour paſſer le manioc dans l'hebichet, ce qui eſt plutôt un amuſement qu'un travail.

Cõment les Caraïbes ſe ſervent du Manioc.

Les Sauvages ne font jamais de farine de manioc cuite, ils n'uſent que de caſſave qu'ils font cuire tous les jours, & ſouvent autant de fois qu'ils en ont beſoin, parce qu'ils la mangent toute chaude, auſſi eſt-elle en cet état plus délicate & plus apétiſſante.

Avant que les Européens leur euſſent apporté des platines de fer, ils faiſoient leur caſſave ſur de grandes pierres plates & minces qu'ils ajuſtoient pour cet uſage en diminuant leur épaiſſeur. On trouve beaucoup de ces pierres au bord de la mer; c'eſt une eſpéce de grez ou de caillou couleur de fer, long pour l'ordinaire de deux à trois pieds, & ovale; ils le faiſoient chauffer pour en enlever plus facilement des éclats, & le réduire à la forme qu'ils lui vouloient donner. J'ai vû une de ces pierres en 1701. à la Caye ſaint Loüis en l'Iſle ſaint Domingue, chez un nommé Caſtras, Econome de l'habitation de la Compagnie de l'Iſle à Vache. Elle

1694. avoit vingt deux pouces de longueur, sur quatorze & demi de large, & trois pouces d'épaisseur, elle étoit fort unie, on auroit eu peine de la faire plus proprement avec des outils. Il l'avoit trouvée en faisant foüiller dans la terre, avec quelques poteries & des figures ou marmouzets de terre que l'on supposoit être les Idoles des Indiens qui habitoient cette Isle quand les Espagnols la découvrirent.

Instrument des Caraïbes pour grager le manioc.

Les Sauvages qui n'avoient pas de grages de cuivre avant l'arrivée des Européens, se servoient d'une planche de racines ou de cuisses d'arbres, dans laquelle ils fichoient de petits éclats de cailloux fort aigus pour grager leur manioc. Ils s'en servent encore à présent quand les grages de cuivre leur manquent.

Deux autres manieres d'exprimer le suc du manioc.

Outre ces trois manieres ci-dessus d'ôter la mauvaise qualité du manioc en exprimant son suc, il y en a deux autres que les Négres Marons pratiquent quand ils sont retirez dans les bois & autres lieux où ils se réfugient. La premiere, c'est de le couper par morceaux & de le mettre tremper dans l'eau courante des rivieres ou des ravines pendant sept ou huit heures. Le mouvementde l'eau ou-

vre les pores de la racine, & entraîne ce trop de ſubſtance. La ſeconde maniere eſt de le mettre cuire tout entier ſous la braiſe. L'action du feu met ſes parties en mouvement, & on le mange comme on fait des chataignes ou des patates ſans aucune crainte. 1694.

Il y a une eſpéce de manioc qui eſt exempt de cette qualité dangéreuſe. On appelle Camanioc, comme qui diroit, le chef de Maniocs. En effet, ſon bois, ſes feüilles & ſes racines ſont plus grandes & plus groſſes que les autres maniocs, on le mange ſans danger & ſans aucune précaution. Mais comme il eſt beaucoup plus long-tems à croître & à mûrir, & que ſes racines rendent beaucoup moins de farine parce qu'elles ſont plus légéres & plus ſpongieuſes que les autres, on le néglige, & peu de gens en plantent.

Les petits morceaux de manioc qui ont échappé à la grage, les grumeaux qui n'ont pû paſſer au travers de l'hebichet, & généralement tous les reſtes qu'on appelle les paſſures, ne ſont pas inutiles; on les fait bien ſécher dans la poële après qu'on a achevé de faire la farine, & enſuite on les pile dans un mortier pour les réduire en une

1694. farine très-blanche dont on fait de la boüillie.

On s'en sert encore pour faire une espéce de grosse cassave épaisse de trois ou quatre doigts, qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'elle soit presque brûlée, dont on se sert pour faire une boisson, appellée Ouycou, dont je vais parler.

## CHAPITRE XVII.

### *Des Boissons ordinaires des Isles.*

APrès que nous avons parlé du pain du pays, il me paroît très-juste de dire un mot des boissons dont on use communément.

Canaris, vaisseau de terre. L'Ouycou est la plus ordinaire dont usent ceux qui n'ont point de vin. Les Européens ont appris des Sauvages à la faire. On se sert pour cela de grands vases de terre grise que l'on fait dans le pays. Les Sauvages, & à leur imitation les Européens les appellent Canaris; nom générique qui s'étend à tous les vaisseaux de terre grands & petits, & à quelque usage qu'ils soient destinez. Il y en a qui contiennent depuis une pinte jusqu'à soixante & quatre-

1694.

vingt pots. On se sert de ces grands pour faire le Ouycou, on les remplit d'eau jusqu'à cinq ou six pouces près du bord; on y jette deux de ces grosses cassaves rompuës, avec une douzaine de certaines pommes de terre, appellées patates, coupées par quartier, trois ou quatre pots de gros sirop de cannes, ou quand on en manque, une douzaine de cannes bien mûres coupées en morceaux & écrasées avec autant de bananes bien mûres & bien écrasées. Je donnerai dans un autre lieu la description des patates & des bananes. Tout ce mêlange étant fait, on bouche bien l'ouverture du Canaris, & on le laisse fermenter durant deux ou trois jours, au bout desquels on leve le marc qui est venu au-dessus & qui a formé une croute; on se sert pour cela d'une écu-moire ou d'une piéce de calebasse d'arbre, dans laquelle on a fait de petits trous avec un fer chaud. La liqueur qui est dans les Canaris ressemble pour lors à de la bierre; elle est rougeâtre, forte, nourissante, rafraîchissante, & elle enyvre aisément. Nos François s'y accoutument aussi facilement qu'à la bierre.

Ouycou, boisson de l'Amérique, & comment elle se fait.

C'est la boisson favorite de nos Sauvages: ils en font qui est terriblement

1694. forte, sur tout quandils veulent faire quelque festin ; c'est avec cela qu'ils s'enyvrent, & que se souvenant alors de leurs vieilles querelles, ils se massacrent. Les habitans, les ouvriers & autres qui n'ont pas de vin à leur repas, n'ont point d'autre boisson que du Ouycou, après quoi ils prennent un coup d'eau-de-vie de cannes, qu'on appelle Guildive ou Tassia.

Maby autre espéce de boisson.

Le Maby est une autre boisson, qui n'est gueres moins en usage que l'Ouycou. Elle se fait de cette maniere ; on met dans un canaris vingt ou trente pots d'eau avec deux pots de sirop clarifié, une douzaine de patates rougês, & autant d'oranges sures coupées par quartiers. Cette liqueur se fermente en moins de trente heures, & fait un vin clairet, aussi agréable que le meilleur poiré que l'on boive en Normandie. Il rafraîchit extrémement, du moins en apparence ; il est bien plus agréable pour la couleur & le goût que l'Ouycou, mais il est plus malfaisant, car outre qu'il enyvre plus facilement, il est venteux & donne la colique pour peu qu'on en fasse d'excès.

Grappe, troisiéme

Les Négres des sucreries font une boisson qu'ils appellent de la Grappe ;

c'eſt du veſoul ou jus de cannes qu'ils prennent dans la ſeconde chaudiere où il a été paſſé par le drap, ou du moins bien écumé ; ils y mettent le jus de deux ou trois citrons, & le boivent tout chaud. Il eſt certain que cela eſt parfaitement bon pour la poitrine, cela les ſoutient, & les déſaltere, & leur fait le même effet que feroit un boüillon bien ſucculent, à des perſonnes qui ſont accoutumez d'en prendre. J'ai bû aſſez ſouvent de cette Grappe, & je m'en ſuis toujours bien trouvé. 1694. Eſpéce de boiſſon.

Le Ouycou & le Maby ſont les boiſſons les plus ordinaires, & dont la plus grande partie des habitans ſe ſervent dans les repas. Celles dont je vais parler ne ſe font que pour le plaiſir & peu ſouvent.

Les pommes d'Acajou étant pilées, on en exprime le jus que l'on laiſſe boüillir pendant deux jours dans un vaiſſeau de terre ou de fayance bien propre. Il s'éclaircit & devient un petit vin clairet, agréable & piquant, qui donne furieuſement à la tête. Vin d'Acajou.

Le ſuc ou le jus des Ananas étant bien fermenté pendant une couple de jours, produit un vin des plus agréables. La couleur en eſt belle ; il a une odeur ad- Vin d'Ananas.

1694. mirable, un goût délicieux : il rafraîchit beaucoup au sentiment de ceux qui le boivent, il semble même les désalterer, mais il est terriblement fumeux ; il enyvre bien vîte, & il faut se donner bien de garde d'en faire excès ; car quoiqu'il ait fermenté, il ne quitte jamais une qualité caustique & mordicante, qui est si naturelle à son fruit, que si on laissoit le couteau dont on s'est servi pour le couper pendant quelques heures sans le bien essuyer, on trouveroit la lame du couteau toute rongée, comme si on y avoit mis de l'eau-forte.

Description de l'Ananas. L'Ananas est cependant un des plus beaux fruits du monde, son goût & son odeur répondent à sa beauté. Il ressemble à une pomme de pin, & c'est pour cela que les Espagnols l'appellent *Pinas*. Sa tête est couverte d'un bouquet de petites feüilles de même espéce que celles de la tige qui l'a porté, mais plus petites & plus délicates. Celles qui sont dans le centre sont rouges, elles semblent former une couronne sur le fruit. Quand on coupe cette courone & qu'on la met en terre, elle porte du fruit au bout de trois ans. Ce fruit vient sur une tige toute semblable à celle de l'arti-


Caratas
Ananas



chaut, excepté que les feüilles ne sont 1694.
pas découpées dans leur longueur, mais tout d'une piéce, longues, assez étroites, & garnies de pointes tout le long de leurs bords, & terminées par une pointe. Le dedans du fruit est composé d'une infinité de petites fibres très-tendres, environnées d'une chair jaune ou blanche, selon l'espéce du fruit, très-délicate, pleine d'un suc exquis. Je ne sçaurois mieux en représenter le goût, qu'en disant qu'il tient du raisin muscat, de la pesche & de la poire de Bon-crétien. Il y en a de plusieurs espéces, la plus commune est de dix à douze pouces de hauteur sur six à sept de diamétre. Il y a dont la forme est pointuë comme un pain de sucre, on les appelle Ananas au pain de sucre. La troisiéme espéce est l'Ananas de pite, il est le plus petit, mais le meilleur. Ces fruits de quelques espéces qu'ils soient, sont très-délicats. Le premier a la chair blanche, les autres l'ont tirant un peu sur le jaune. On connoît qu'il est mûr quand son écorce qui étoit verte commence à jaunir; on le mange crud; après l'avoir pelé, on le coupe par tranches. Quand on le mange de cette façon, il fait souvent saigner les gen-

1694. cives, ſur tout s'il n'eſt pas tout à fait mûr. Ceux qui veulent éviter cet accident & n'avoir rien à craindre de ſa qualité cauſtique, le coupent par tranches & le mettent pendant une heure dans un plat avec du vin & du ſucre. On boit ce vin après avoir mangé le fruit ; il eſt extrémement agréable, il ſemble qu'il nettoye & réjoüit le cœur.

Ananas confits. On confit ce fruit tout entier avec ſa couronne, & on en envoye quantité en Europe. Cela fait un très-bel effet pour terminer une piramide de confitures ſéches, mais ſon goût & ſon odeur reſtent en Amérique, car comme l'un & l'autre ſe trouve dans ſon ſuc, ce ſuc ne peut être alteré par le feu & par le ſucre ſans ſe diſſiper & ſe perdre preſque entierement. J'en ai apporté en France que j'avois fait faire à la Martinique avec tout le ſoin poſſible, mais qui ne me paroiſſoient plus que comme de la filaſſe ſucrée, en comparaiſon de ce qu'ils étoient avant qu'ils fuſſent confits.

Remarque ſur l'Ananas & ſur ſon ſuc. Quand cette plante eſt dans une bonne terre, outre l'Ananas principal qu'elle porte ſur la maîtreſſe tige, elle fait de petits rejettons bien plus petits à la verité que le principal, mais qui ne

laissent pas de mûrir. Le plus sûr est 1694.
de les arracher en déchitant un peu la tige & de les mettre en terre, ils reprennent aisément, grossissent & viennent en perfection en dix ou douze mois, au lieu que la couronne étant plantée ne porte du fruit qu'au bout de trois ans. La bonté de ce fruit ne doit pas empêcher d'user de précaution quand on le mange crud; car puisqu'il fait saigner les gencives, & que son suc corrode le fer & l'acier à peu près comme l'eau-forte, on doit craindre qu'il ne produise les mêmes effets, quand il est mangé; c'est la pensée de bien des gens: je n'ai pourtant rien éprouvé de semblable, quoique j'en aye mangé assez souvent de cette maniere; je croi que le ferment qui aide ou qui fait la digestion des alimens émousse les acides répandus dans le suc de ce fruit, ou que la chaleur naturelle fait sur lui le même effet que le vin dans lequel on le met tremper comme j'ai remarqué ci-devant.

L'eau de vie que l'on fait aux Isles avec les écumes & les sirops du sucre, n'est pas une des boissons la moins en usage, on l'appelle Guildive ou Taffia. Les Sauvages, les Négres, les petits

Eau-de-vie de cannes estimée des Espagnols.

1694. habitans & les gens de métier n'en cherchent point d'autre, & leur intempérance sur cet article ne se peut dire ; il leur suffit que cette liqueur soit forte, violente & à bon marché ; il leur importe peu qu'elle soit rude & désagréable. J'en parlerai amplement dans un autre endroit. On en porte quantité aux Espagnols de la côte de Carac, de Carthagéne, des Hondures & des grandes Isles ; ils n'y mettent aucune différence d'avec celle qui est faite de vin, pourvû qu'elle soit dans des bouteilles de verre d'Angleterre bien bouchées & liées avec du fil d'archal, ou dans des cannevettes d'Hollande de dix ou douze flacons. Les Anglois en consomment aussi beaucoup, & ne sont pas plus délicats que les Espagnols ; ils ont inventé deux ou trois sortes de liqueurs, dont l'usage & l'abus sont passez chez nos François, toujours très-ardens imitateurs de ce qu'ils voyent de mauvais chez nos Voisins.

Sang-gris, boisson venuë des Anglois. La premiere s'appelle Sang-gris ; elle est composée de vin de Madere que l'on met dans une jatte de cristal ou de fayance avec du sucre, du jus de citron, un peu de canelle & de gérofle en poudre, beaucoup de muscade & une crou-

te de pain rôtie, & même un peu brû- 1694.
lée. Lorſqu'on juge que la liqueur a pris le goût des choſes qu'on y a miſes, on la paſſe par un linge fin. Rien n'eſt plus agréable, le goût de citron la fait paroître rafraîchiſſante, & ceux qui l'ont inventée le prétendent auſſi; mais il eſt aiſé de voir par ce qui entre dans ſa compoſition qu'elle eſt très-chaude, & qu'elle donne aiſément à la tête.

Limonade à l'Angloiſe.

La ſeconde eſt la Limonade à l'Angloiſe. Elle ſe fait avec du vin de Canarie, dans lequel on met du ſucre, du jus de citron, de la canelle, de la muſcade, du gérofle & un peu d'eſſence d'ambre. Cette boiſſon eſt auſſi délicieuſe qu'elle eſt dangéreuſe.

Hiſtoire ſur ce ſujet.

Me trouvant un jour à la campagne avec un de mes amis, j'entrai dans une maiſon où l'on avoit fait de cette Limonade, que l'on avoit fait rafraîchir avec ſoin. On ne manqua pas de nous en préſenter; après que nous eûmes bû, je demandai à mon ami, qui ne connoiſſoit point cette liqueur, ce qu'il penſoit de cette Limonade, il me répondit qu'il avoit ſi grand ſoif, qu'il n'avoit pas goûté ce qu'on lui avoit préſenté. On lui en porta ſur le champ un autre verre qu'il bût avec plaiſir &

1694. qu'il trouva admirable ; quelques momens après on lui en présenta un troisiéme qu'il prit encore, mais comme je vis que cela pouvoit continuer & avoir des suites, je pris congé de la compagnie, & nous montâmes à cheval. Ce ne fut pas sans peine que je le conduisis jusques chez moi, je le fis coucher ; il dormit sept ou huit heures, & se réveilla enfin avec un mal de tête épouventable. Je ne croi pas qu'il lui ait jamais pris envie de se rafraîchir avec de pareille Limonade.

Ponche, troisiéme espéce de boisson Angloise.

La troisiéme boisson des Anglois est la Ponche, c'est leur boisson favorite ; elle est composée de deux parties d'eau-de-vie sur une d'eau. On y met les mêmes ingrédiens que dans le Sang-gris, excepté le citron, à la place duquel on met des jaunes d'œufs qui la rendent épaisse comme du broüet. Ils prétendent que c'est une chose excellente pour la poitrine & fort nourrissante. Souvent au lieu d'eau on y met du lait, & c'est la plus estimée. Comme il n'est pas permis de juger des goûts, chacun pourra porter tel jugement qu'il voudra de ce salmigondi.

Précaution des Caraïbes

Quand les Sauvages veulent faire quelque voyage hors de leurs Isles, ils

font provision d'une pâte de bananes, 1694.
qui dans le besoin leur sert de nourri- dans leurs voyages.
ture & de boisson. Pour cet effet ils prennent des bananes bien mûres qu'ils écrasent & mettent en pâte, qu'ils font passer au travers d'un hebichet fin, à peu près comme les Apotiquaires passent la casse, après quoi ils en font de petits pains qu'ils font sécher au soleil ou dans les cendres chaudes, après les avoir envelopez dans des feüilles de balisier. Lorsqu'ils veulent se servir de cette pâte, ils la délayent dans de l'eau, ce qui se fait très-facilement. Elle épaissit l'eau, & lui donne une petite pointe d'aigreur agréable qui réjoüit, qui désaltere beaucoup, & qui nourrit en même tems.

Le Dimanche 23 Mai on m'écrivit du Fort Saint Pierre que Monsieur de la Heronniere, cet obligeant Capitaine, dans le vaisseau duquel j'étois venu de France, étoit attaqué du mal de Siam & fort en danger. Les obligations que je lui avois ne me permettoient pas de demeurer indifférent dans cette occasion; je résolus de l'aller voir & lui offrir mes services; je choisis deux douzaines de chapons & de poulardes

1694. pour lui en faire présent ; je les fis porter chez Monsieur Michel où j'allai coucher, afin de profiter de son canot qui devoit aller le lendemain à la Basse-terre, par le retour duquel je devois faire apporter quelques meubles pour ma maison.

Je partis le Lundi trois heures avant le jour. J'arrivai de bonne heure au Fort Saint Pierre, & j'allai aussi-tôt chez Monsieur de la Heronniere. Je le trouvai encore fort mal, mais hors de danger, parce qu'il avoit eu une crise qui avoit décidé de son sort. Je demeurai plus d'une heure avec lui, après quoi j'allai au Couvent. Le Supérieur ayant sçû d'où je venois me fit une grosse réprimande, & me blâma fort de m'être ainsi exposé à gagner cette maladie ; je le remerciai du soin qu'il prenoit de ma santé, & je l'assurai que je n'avois aucune crainte de ce mal, que ce n'étoit pas le premier malade que j'eusse vû, puisque j'en avois déja enterré dans ma Paroisse qui étoient morts de cette maladie, que j'avois assisté, & à qui j'avois administré les Sacremens. Il ne laissa pas de me donner une fiole d'Elixir de propriété, & me dit de m'en frotter les temples & les na-

rines avant d'entrer chez les malades, 1694.
& même d'en prendre quelques goutes Remarque sur la maladie de Siam.
dans du vin, quand je le pourrois faire. Je lui promis tout ce qu'il voulut, & je l'oubliai aussi-tôt, car je n'ai jamais ajoûté beaucoup de foi aux remédes ; & j'ai remarqué que ceux de nos Religieux qui ont été le plus sur leur garde, & qui étoient toujours chargez d'Essences, d'Elixirs & autres semblables babioles, ont été les premiers attaquez, & la plûpart en ont été emportez.

Je trouvai deux de nos Peres qui venoient d'arriver de France. L'un étoit le Pere Charles que nous avions laissé malade à la Rochelle, qui mourut bientôt après ; l'autre le Pere Deschanet qui avoit déja été aux Isles.

Je ne partis de la Basse-terre que le Mercredi après midi, dans un canot que Monsieur Michel avoit envoyé pour me prendre. Je vis tous les jours Monsieur de la Heronniere, dont la santé se rétablissoit à vûë d'œil. Il me remercia beaucoup des volailles que j'avois fait porter chez lui : Je le priai de venir prendre l'air chez moi dès qu'il seroit en état de pouvoir faire le voyage ; il me le promit, mais ses affaires ne lui

1694. permirent pas de me donner cette consolation.

J'arrivai si tard chez Monsieur Michel avec ces deux Religieux, que nous fûmes obligez d'y coucher ; le lendemain je m'en allai de grand matin dire la Messe à mon Eglise. Monsieur Michel y conduisit mes deux Compagnons. J'envoyai avertir le Pere Breton de leur arrivée, & le prier de venir leur tenir compagnie à dîner & à souper, aussibien que Monsieur Michel & Monsieur du Roy mon voisin. Je fus les conduire le Vendredi jusqu'à la Basse-pointe, où le Pere Breton nous donna à dîner ; ils continuerent ensuite leur voyage jusqu'au Fond Saint Jacques sur des chevaux que je leur fis prêter.

Le Samedi veille de la Pentecôte, après les cérémonies ordinaires du jour, je baptisai dix-neuf Négres adultes de ma Paroisse, & presqu'autant que le Pere Breton m'envoya de la sienne.

Le Dimanche 30. Mai jour de la Pentecôte, je fis communier tous les enfans qui avoient fait leur premiere Communion à Pâques. Je retins à dîner chez moi dix ou douze des principaux du quartier, & ainsi j'eus du monde pour assister à Vêpres. Monsieur du

Roy nous donna à ſouper. Depuis qu'il 1694.
étoit revenu ſur ſon habitation, nous ſoupions tous les jours enſemble, un jour chez lui & un jour chez moi. Je pris ce moyen comme le plus propre pour m'inſinuer dans ſon eſprit, & le faire revenir peu à peu de la prévention où il étoit né, & où il avoit été élevé contre la Religion & ſes Miniſtres. J'étois édifié de ſon exactitude à obliger ſes eſclaves à aſſiſter aux Prieres, à la Meſſe, au Catéchiſme; il les exhortoit ſouvent à s'approcher des Sacremens, & ſon habitation étoit ſans contredit une des mieux réglées de toute ma Paroiſſe. Je la propoſois fort ſouvent pour exemple aux autres, il venoit lui-même très-régulierement à la Prédication; il aſſiſtoit aux Catéchiſmes que je faiſois aux enfans; & quand nous étions enſemble il me propoſoit ſes doutes que je lui éclairciſſois autant que ma capacité le pouvoit permettre. Avec toutes ces bonnes diſpoſitions, je n'ai pû avoir le plaiſir de le voir Catholique; il eſt vrai qu'il m'avoüoit quelquefois qu'il étoit ébranlé, qu'il entrevoyoit la verité, & qu'il eſpéroit que Dieu la lui découvriroit avant ſa mort; il n'a point été trompé, il me

1694. témoigna qu'il vouloit retourner en Languedoc & achever ses jours avec le reste de sa famille ; il traita de son habitation avec les sieurs Huc & Maraud, & étant arrivé à Bordeaux il tomba malade. Dès qu'il se sentit mal, il envoya chercher le Curé de la Paroisse, fit entre ses mains une nouvelle abjuration, se réconcilia à l'Eglise, reçût tous les Sacremens, & mourut avec les sentimens d'un véritable Enfant de l'Eglise. Ses amis qui sçavoient quelle part je prenois à tout ce qui le regardoit, me manderent sa mort & sa conversion : si j'appris la premiere de ces nouvelles avec douleur, la seconde me donna une joye infinie.

---

## CHAPITRE XVIII.

*Des Scorpions, Serpens, Vers de Palmistes ; du bois à ennyvrer ; des différentes espéces de Palmistes & de leurs Choux.*

LE Mercredi 2. Juin les Charpentiers démolirent la vieille Eglise, pour employer les matériaux à l'agrandissement qu'on avoit projetté à une

maiſon, un d'eux fut piqué par un Scor- 1694.
pion ; cela me fit peur, parce que je croyois qu'ils étoient auſſi dangereux aux Iſles qu'ils le ſont en Europe, mais on m'aſſura le contraire, & j'en vis l'expérience, car le bras du charpentier qui avoit été piqué n'enfla pas tant que s'il avoit été piqué d'une Gueſpe ; on ſe contenta d'y mettre une compreſſe avec de l'eau-de-vie, cela ne l'empêcha point du tout de travailler ; il m'aſſura que la douleur qu'il ſentoit étoit fort médiocre, & le ſoir il me fit voir ſon bras tout-à-fait déſenflé & ſans douleur.

La piqûre du Scorpion n'eſt point dangereuſe aux Iſles.

Ce fut dans la même ſemaine qu'on trouva un Serpent de ſix à ſept pieds de long dans mon poulaillier ; mon Négre y étant entré au point du jour pour tâter les poules, en vit une qui étoit morte avec les aîles étenduës, & remarqua qu'il manquoit quelques poulets ; il vint auſſi-tôt m'en avertir, ajoutant qu'infailliblement il y avoit un Serpent dans le poulaillier, parce que les volailles en étoient ſorties toutes épouventées, & avec un empreſſement qui ne leur étoit pas ordinaire. Quand le ſoleil fut levé on vit le Serpent qui étoit louvé, c'eſt-à-dire, plié & roulé en un

1694. coin avec la tête levée. Je le saluai d'un coup de fusil qui lui mit la tête en morceaux, après quoi mon Négre le tira dans la cour, je lui fis ouvrir le ventre, on y trouva quatre petits poulets qu'il avoit avalez. Ces oiseaux se sentant piquez ouvrent les aîles en expirant, & se roidissent en cette situation, de sorte qu'il seroit impossible au Serpent de les avaler, s'il attendoit qu'ils se fussent refroidis en cet état. Les poulets qui étoient tout jeunes & presque sans force, n'avoient pû faire la même chose. Le Serpent ne mâche ni ne coupe point ce qu'il mange, il l'avale tout entier, s'il peut en venir à bout. Quand il a tué un animal avec son venin, il le prend par la tête & le succe jusqu'à ce qu'il l'ait englouti. Il ne paroît pas qu'il digere ce qu'il a dans le ventre, il y demeure tant qu'il soit entierement corrompu & putrifié, & pendant ce tems-là le Serpent reste endormi.

Remarques sur les Serpens.

On eut toutes les peines du monde le soir à faire rentrer les volailles dans le poulaillier, elles venoient jusqu'à la porte, regardoient dedans, & puis se retiroient toutes effrayées, comme si elles eussent encore vû le Serpent qui y avoit été la nuit précédente : Je ne pou-

vois comprendre par où cette bête étoit 1694.
entrée, eu égard à sa grosseur, car elle étoit grosse comme le bas de la jambe. On soupçonna enfin qu'elle étoit entrée par une petite ouverture qui se fermoit avec une planche où il y avoit une charniere. Cette ouverture servoit à faire entrer les volailles, les unes après les autres, quand on les compte le soir.

Quoique la tête fut toute brisée, mon Négre ne laissa pas d'achever de la couper & de l'enterrer fort avant en terre, de crainte que quelqu'un venant à marcher dessus, ne se picquât & ne se mit en danger d'y trouver encore du venin.

Graisse de Serpent admirable pour les douleurs froides.

Un de mes charpentiers tira la graisse qui étoit dans le corps du Serpent en assez bonne quantité, & m'enseigna à la conserver dans un flacon bien bouché, & m'assura qu'il n'y avoit rien de meilleur pour les douleurs froides, la sciatique & autres semblables incommoditez; on la fait fondre sur une assiette, après quoi on y mêle de l'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie; ensuite on frotte la partie affligée avec des linges chauds pour ouvrir les pores, & on l'oint avec cette graisse ainsi dissoute. J'ai éprouvé ce reméde sur moi-même & sur

1694. d'autres, & toujours avec un heureux succès. Cette graisse est blanche, ferme & n'a aucune mauvaise odeur; elle se conserve aussi sans se corrompre, sans qu'on y apporte aucune précaution.

Le Jeudi 10. Juin je portai le saint Sacrement en Procession autour de la savanne où l'Eglise est située; la Compagnie d'Infanterie du quartier sous les armes marchoit à la tête, les Officiers & le drapeau étant en leurs postes, le tambour battant. Les habitans qui étoient dans la cavalerie marchoient au tour du saint Sacrement. Nous trouvâmes trois Reposoirs très-propres. Quoique Monsieur du Roy ne fût pas Catholique, il ne laissa pas d'en faire faire un devant sa porte, fort bien éclairé, & de faire tirer des boëtes. Je fus fort satisfait de la dévotion de mes Paroissiens qui communierent en grand nombre. Je donnai à dîner aux principaux. Après Vêpres j'allai souper chez Monsieur Michel, avec presque tous ceux qui avoient dîné chez moi; nous y couchâmes.

Le lendemain nous fîmes ennyvrer la grande riviere, à près de mille pas au-dessus de son embouchure. Nous y prîmes quantité de beaux poissons, &

sur

ſur tout de très-groſſes Anguilles. On 1694.
ſe ſert pour ennyvrer les rivieres des racines & des feüilles d'un arbre qui n'a point d'autre nom que celui de bois à ennyvrer. Je n'en ai point vû qui paſsât dix pieds de hauteur; ordinairement il n'en a que ſix. C'eſt un bois mal fait & tors, quoiqu'il ſoit aſſez dur; il n'eſt bon qu'à brûler, encore les Négres ne veulent-ils pas s'en ſervir à cauſe de la qualité qu'il a d'ennyvrer les poiſſons. Son écorce eſt rude, brune & épaiſſe; il eſt aſſez branchu, & fort chargé de feüilles approchantes pour la figure de celles des pois communs; elles tiennent trois à trois attachées à la même queuë; elles ſont épaiſſes, cottonnées & d'un verd foncé. On prend l'écorce de ſes racines, qui eſt fort épaiſſe, & même celle du tronc & des branches; on la pile avec les feüilles, & on la mêle avec de la chaux vive. Pendant qu'on eſt occupé à piler ces drogues, on barre le lit de la riviere en divers endroits avec des pierres & des brouſſailles, & on jette cette compoſition dans la riviere trois ou quatre cens pas au-deſſus du premier endroit que l'on a barré. Tout le poiſſon qui ſe trouve dans cet eſpace boit cette eau, s'ennyBois qui sert à ennyvrer les poiſſons dans les rivieres.

1694. vre, vient sur l'eau, se jette à terre, heurte contre les pierres & vient s'arrêter à la barre, en faisant des sauts, des gambades & des postures comme des gens qui sont yvres. Les Anguilles sont plus difficiles à ennyvrer que les autres, nous ne laissâmes pas d'en prendre beaucoup & de très grosses; elles sont fort grasses & fort délicates. Nous mangeâmes notre pêche sur le bord de la riviere, où nous dînâmes: c'est une partie de plaisir qu'on fait assez souvent dans les Isles, & qui a ses agrémens.

Vers de Palmiste: maniere de les apprêter.

On me fit manger des vers de Palmistes. C'est un insecte qui se produit dans le cœur de cet arbre, quand il est abatu. Ces vers sont de la grosseur du doigt, & d'environ deux pouces de longueur: je ne puis mieux les comparer qu'à un pelotton de graisse de chapon, enveloppé dans une pellicule fort tendre & fort transparente. On ne remarque dans le corps de l'animal aucune partie noble, ni entrailles, ni intestins, du moins à la vûë, car on voit autre chose avec une loupe de cristal, quand on a fendu l'animal en deux parties, la tête est noire & attachée au corps, sans aucune distinction de col.

La maniere de les apprêter est de les

enfiler dans une brochette de bois pour 1694.
les tourner devant le feu : quand ils commencent à s'échauffer, on les saupoudre avec de la croute de pain rapée, mêlée avec du sel, un peu de poivre & de muscade; cette poudre retient toute la graisse qui s'y imbibe; quand ils sont cuits on les sert avec un jus d'orange ou de citron. C'est un très-bon manger & très-délicat; quand on a une fois vaincu la répugnance qu'on a pour l'ordinaire de manger des vers, sur tout quand on les a vûs vivans. Il y a encore une autre maniere de les accommoder, c'est de les mettre dans une casserole ou dans un petit canaris avec du vin, des épiceries, un bouquet d'herbes fines, quelques feüilles de bois d'inde, & des écorces d'orange.

Huile de vers de Palmiste.

Quand on expose ces vers quelque tems au soleil, ils rendent une huile qui est admirable pour les douleurs froides, & sur tout pour les hémoroïdes. Il faut en oindre la partie malade, & appliquer dessus un linge chaud, observant de ne jamais chauffer l'huile, parce que le feu dissipe ses esprits & les fait évaporer.

Le Palmiste franc.

Le Palmiste est un arbre fort commun dans toute l'Amérique; il vient

1694. droit comme une fléche, & haut assez souvent de plus de trente pieds, n'ayant qu'une racine de médiocre grosseur, qui s'enfonce en terre, qui ne seroit pas capable de le soutenir si elle n'étoit pas aidée par une infinité d'autres petites racines rondes, souples, entremêlées les unes dans les autres qui font une grosse motte autour du pied de l'arbre à ras de terre, qui le soutiennent merveilleusement, & aident à lui fournir la nourriture nécessaire. Ses feüilles ou ses branches viennent comme une gerbe à sa cime, & le couronnent; elles sont longues de sept à huit pieds, & même plus; il est difficile de décider si on les doit appeller branches ou feüilles: car ce sont de longues côtes, des deux côtez desquelles sont attachées ces espéces de feüilles, longues d'un pied & demi, & larges d'environ deux pouces dans leur naissance, & qui diminuent à mesure qu'elles s'approchent de l'extrémité; elles n'ont qu'une nervûre dans leur milieu, elles sont assez fortes & maniables, d'un verd clair au-dessus & plus pâle au-dessous. Cet arbre est de deux espéces, le franc qui est celui dont je viens de parler, & l'épineux ainsi appellé parce que

Le Palmiste épineux.

ſon tronc & ſes feüilles ſont tout cou- 1694.
verts d'épines. Le cœur ou la moële de cet arbre eſt jaunâtre, celle du palmiſte franc eſt blanche, celui-ci ne porte aucun fruit; l'épineux porte des bouquets de petites noix comme des chataignes qui ſont remplies d'une ſubſtance blanche & oleagineuſe, que les enfans mangent avec plaiſir. J'en ai fait faire de l'huile qui étoit bonne à manger étant fraîche, mais qui devient rance en peu de tems; elle eſt bonne à brûler. On employe ces arbres à trois ſortes d'uſages. On s'en ſert pour ſe nourrir, pour ſe loger, & pour faire des cordes, des corbeilles, des nattes, des lits & autres néceſſitez d'un ménage.

Choux de Palmiſte, & la maniere de l'apprêter.

Quand le palmiſte eſt abbatu, on coupe ſa tête à deux pieds ou deux pieds & demi au-deſſous de l'endroit où les feüilles prennent naiſſance, & après qu'on a ôté l'extérieur on trouve le cœur de l'arbre, ou pour mieux dire, des feüilles qui ne ſont pas encore écloſes, pliées comme un éventail, & ſerrées les unes contre les autres, blanches, tendres, délicates, & d'un goût approchant de celui des culs d'artichaux. On les appelle en cet état Choux palmiſtes. On les met dans l'eau fraîche, & on les mange avec le poi-

1694. vre & le ſel comme les jeunes artichaux, ou bien on les fait boüillir dans l'eau avec du ſel; & après qu'ils ſont égoûtez, on les met dans une ſauce blanche comme les cardons d'Eſpagne ou les cercifis avec de la muſcade. On les accommode encore comme des bignets en les trempant dans une pâte fine, & les paſſant à la poële, avec l'huile ou le beure, ou bien encore on les fait frire comme du poiſſon, après les avoir paſſé par la farine. On les met dans la ſoupe, ils lui donnent un très bon goût; enfin on les mange en ſalade après qu'on a développé toutes les feüilles : de quelque maniere qu'on s'en ſerve, elles ſont très-bonnes & très-délicates, c'eſt une nourriture légere & de facile digeſtion, de ſorte qu'on la peut appeller une véritable manne pour le païs.

Comment les vers naiſſent dans les Palmiſtes.

Lors que le palmiſte eſt abattu, & qu'on n'a pas beſoin de ſon tronc, on y fait avec la ſerpe ou la hache pluſieurs entailles le long du tronc, afin que certaines groſſes mouches qui produiſent les vers dont je viens de parler, puiſſent entrer dans le cœur de l'arbre, en manger la moële, & y laiſſer leurs œufs qui s'écloſent & forment ces vers. Il faut avoir ſoin d'aller au

bout de six semaines voir l'arbre qu'on 1694.
a entaillé. On le fend dans toute sa longueur, & on trouve ces vers dans sa moëlle. Quand on néglige d'y aller environ ce tems-là; on ne trouve plus de vers, il faut qu'ils ayent changé de figure comme les vers à soye, & qu'ils soient devenus mouches.

Je n'ai vû de ces vers qu'à la Martinique, quoiqu'il y ait des palmistes à choux dans toutes les autres Isles: j'en ai fait entailler à la Guadeloupe pour tâcher d'y attirer des vers, mais je n'ai pû réussir. Il est vrai que je n'y ai point vû de cette espéce de mouches.

Le Chou des palmistes épineux, est plus tendre & plus délicat que le blanc.

Les arbres qui portent les noix d'Indes que l'on appelle Cocos, & les dattiers, ont des choux. J'ai mangé des uns & des autres, ils sont fort bons, leur goût approche toujours un peu de celui de leur fruit.

On se sert des Palmistes pour faire entiérement une maison.

Le second usage auquel on employe les palmistes; est pour bâtir des maisons & les couvrir. Pour cet effet on coupe le tronc par tronçons de la longueur qu'on veut donner aux grandes & aux petites fourches que l'on met en terre d'une profondeur proportionnée à leur

1694. hauteur & à la qualité du terrain. On a soin d'en faire brûler la partie que l'on veut mettre en terre, parce qu'autrement elle se pourriroit bien-tôt. On le fend en deux pour faire les sablieres, les soles, le faîtage, & les chevrons, & en huit ou dix pour faire les lattes & la palissade qui régne autour de la maison, & qui lui sert de mur ou de planche. On attache toutes ces piéces avec des chevilles du même bois, après quoi on étend les cosses ou branches de toute leur longueur avec leurs feüilles sur les lattes; on les y attache avec les mêmes feüilles, & ensuite on tresse ou natte les feüilles d'un côté d'une cosse avec celle d'une cosse qui est auprès d'elle; on les met ainsi par étage les unes sur les autres jusqu'au faite, où on les plie les unes sur les autres. Cette espéce de couverture est bien meilleure que celle que l'on fait avec des têtes de cannes ou de roseaux, & peut durer huit ou dix ans. Les piéces de palmistes dont on se sert pour palissader le tour de la maison, après avoir été coupées de la hauteur nécessaire, c'est-à-dire depuis la sole jusqu'à la sabliere, doivent être fenduës en sept ou huit parties selon la grosseur de l'arbre, pour

en faire comme de petites douves de quatre, cinq ou ſix pouces de large; on dole le dedans qui eſt mol, & on laiſſe le deſſus qui eſt dur. On arrange ces douves les unes auprès des autres le plus ſerré que l'on peut, on en met quelques-unes plus longues que les autres en travers pour ſoûtenir celles qui ſont debout, que l'on cheville dans les poteaux comme on cloüe les autres ſur les ſoles & les ſablieres. La plûpart des maiſons, juſqu'aux magaſins, l'hôpital & même l'Egliſe du Cap François de S. Domingue, étoient bâtis de cette maniere en 1701. comme je le dirai en ſon lieu. 1694.

Le troiſiéme uſage qu'on fait du palmiſte, eſt d'employer le dedans qui eſt comme un tiſſu de gros filets & aſſez durs à faire de l'étoupe pour calfater, & même des cordages : on le bat bien pour dépoüiller les filets & les rendre plus ſouples & plus maniables. Nos Flibuſtiers & nos Forbans qui ont couru la mer du Sud & d'autres lieux aux environs des deux Ameriques, entendent à merveille ce travail. On ſe ſert des feüilles pour faire des corbeilles, des balais, des hamacs en forme de rets, des nattes, des ſacs, & mille au-

Troiſiéme uſage qu'on fait du Palmiſte.

1694. tres ustenciles de ménage. On les passe auparavant sur le feu pour les amortir, & suivant l'ouvrage qu'on veut faire, on les tille. Les sauvages sont fort adroits pour tous ces ouvrages.

Outre ces deux espéces de palmistes, il y a deux autres arbres à qui on donne le même nom, du moins à la Martinique. Ce sont deux arbres excellens pour les bâtimens ; ils viennent très-grands, très-gros & très-forts. Il a plû à nos ouvriers de les distinguer en mâle & femelle : en effet, on remarque quelque différence dans la couleur de leur bois, le mâle est assez rouge, on l'appelle aussi Angelin. La femelle est plus blanche & conserve son nom. Je parlerai de ces deux arbres dans un autre endroit.

Grenoüilles ou Crapauds de la Martinique ; leur chasse.

On trouve à la Martinique & en quelques autres Isles, les plus belles Grenoüilles du monde, on les appelle Crapauds parce qu'elles sont vêtuës comme les crapauds d'Europe, c'est-à-dire de gris avec des taches ou rayes jaunes & noires ; elles ne se tiennent pas dans l'eau, mais dans les bois où elles croassent très-fort, sur tout la nuit. J'en ai vû dont le corps avoit plus d'un pied de long, sans compter les cuisses qui

étoient grosses & fort charnuës ; leur chair est blanche, tendre & délicate, on ne jette que la tête, tout le reste est fort charnu ; on les accommode comme une fricassée de poulets ; & ceux qui arrivent aux Isles y sont souvent trompez, s'imaginant qu'on leur sert de la viande, quand on leur donne une fricassée de grenoüilles ou de lézards. Les Négres vont la nuit à cette chasse dans les bois avec des flambeaux de bagaces, c'est-à-dire de cannes séches après qu'elles ont passé au moulin, ou de bois de chandelle. Ils imitent le croassement des grenoüilles auquel elles ne manquent pas de répondre, & de s'approcher de la lumiere du flambeau. Quand elles sont à portée, le chasseur leur donne un coup de bâton sur le corps qui les empêche d'aller plus loin. Comme les Négres sçavoient que j'aimois cette viande, & que je les payois bien, ils m'en apportoient souvent. Les Serpens & les Couleuvres leur font une guerre continuelle, aussi-bien qu'aux Rats & aux Piloris : ces derniers sont une espéce de rats de bois deux ou trois fois plus gros que les rats ordinaires ; ils sont presque blancs, leur queüe est fort courte, & ils sentent le musc

1694.

Piloris, espéce de Rats de bois.

1694. extraordinairement. Les Négres les cherchent & les mangent avec plaisir, car ils sont gras ; mais ils sont obligez de les faire boüillir en grande eau, avec des feüilles & des oranges coupées par quartiers pour leur ôter cette odeur qui est si forte qu'elle fait mal à la tête, leur peau étant séche la garde encore.

Etant un jour dans le bois, j'entendis une grenoüille qui crioit de toutes ses forces ; les Négres que j'avois avec moi me dirent qu'assûrément elle étoit poursuivie par un serpent. Comme la voix & le bruit que ces animaux faisoient sur les broussailles s'approchoit toujours de nous, je préparai mon fusil pour tuer le serpent : mais nous reconnûmes un instant après que c'étoit une couleuvre qui poursuivoit la grenoüille, qui la prit à six ou sept pas de nous. Je n'eus garde de tirer sur la couleuvre, outre qu'elle n'a point de venin, elle est ennemie du serpent, lui fait la guerre, & le mange, & pour cette raison on ne lui fait jamais de mal. Pour peu qu'on soit fait au pays on distingue aisément la couleuvre d'avec le serpent, parce que la couleuvre a la tête longue & ronde comme une anguille, & que le serpent l'a plate,

Différence du serpent & de la couleuvre.

& presque triangulaire. C'est une erreur de croire que ces animaux frayent quelquefois ensemble, cela n'arrive jamais. Quand ils frayent chacun dans son espéce, ils se lient & s'entrelassent ensemble comme un cable : ils sont dangereux dans cet état. Les couleuvres sont méchantes quand on leur jette des pierres & qu'on leur fait manquer les animaux qu'elles poursuivent, elles viennent sur ceux qui les inquiétent, & quand elles peuvent elles se jettent sur eux, & mordent comme des chiens. Elles n'ont point de crocs comme les viperes, mais seulement des dents assez longues, fortes & aiguës; cependant elles ne mâchent pas ce qu'elles avalent, elles ne font que le succer & l'engloutissent si elles peuvent tout entier. Quand on en est mordu on pense la playe comme une morsure de chien, avec cependant quelque précaution contre le venin qui pourroit y être, comme seroit celui d'un animal enragé. 1694.

La couleuvre dont je viens de parler paroissoit avoir plus de dix pieds de long; elle étoit grosse comme le gras de la jambe d'un homme, sa peau tachetée & ondée de diverses couleurs,

1694 étoit très-belle. J'étois surpris de la vîtesse avec laquelle elle couroit, elle auroit sans difficulté atteint un homme courant de toutes ses forces, & plusieurs personnes auroient fait une triste expérience de la vîtesse de ces animaux s'ils n'avoient pas sçû le secret de les laisser bien-tôt derriere eux, qui consiste à courir en zigzag ; car l'impétuosité de leur mouvement est si grande, qu'elles ne peuvent pas se détourner aussi promptement que celui qu'elles poursuivent, & finissent ainsi inutilement une carriere, pendant qu'il en a fait une autre, & s'est par conséquent considérablement éloigné d'elles. Elle avoit toujours la tête élevée de près de deux pieds de terre. Elle avala la grenoüille tout d'un coup sans la mordre ni la mâcher, de maniere qu'on voyoit distinctement tous les mouvemens de la grenoüille à mesure qu'elle entroit dans le corps de la couleuvre.

De quelle manie re le Serpent & la Couleuvre se battent.

Quand la couleuvre & le serpent se battent, ils ne visent à autre chose qu'à se prendre la tête l'un à l'autre, car celui qui peut gober ou engloutir la tête de son ennemi l'étouffe dans le moment, & acheve de l'avaler en le suçant. Il arrive souvent que le serpent donne

quelque coup de croc à la couleuvre 1694.
qui va auſſi-tôt ſe frotter à une herbe qu'on appelle la mal-nommée, herbe fine, pointuë, aſſez douce au toucher, mais fort âpre au goût, on en trouve preſque par tout. Cet attouchement la guérit, & la fait revenir ſur le champ au combat. Cette herbe entre dans la compoſition du remède dont on ſe ſert pour la morſure du ſerpent, & je crois que c'eſt la principale.

Serpent appellé Tête de Chien.

Il y a à la Dominique une eſpéce de ſerpens qui n'ont point de venin. On les appelle, Têtes de chien, parce qu'ils ont la tête fort groſſe & courte, & qu'ils mordent comme des chiens. Ils font une guerre continuelle aux rats & aux poules.

Remède pour la goutte.

La graiſſe de ce ſerpent eſt admirable pour les douleurs froides, foulures de nerfs, & même pour la paraliſie: une infinité de gens s'en ſont ſervis avec un ſuccès merveilleux pour la goutte de quelque qualité qu'elle puiſſe être: car on dit qu'il y en a de froide & de chaude. Quand je dis qu'on s'en eſt ſervi avec un ſuccès merveilleux, je ne prétends pas qu'on croye que cette graiſſe guérit la goutte radicalement, je tromperois ceux qui liront ces Mémoi-

1694. res, & j'exposerois l'espéce des Têtes de chien à être entierement détruite, elle ne fait que dissiper la fluxion en ouvrant assez les pores pour la faire transpirer, & cela très promptement; en sorte qu'en moins de six heures le goutteux qui ne pouvoit appuyer ses pieds à terre, marche aisément, n'a plus de douleur, & est aussi long-tems à se ressentir d'une nouvelle attaque de goutte, qu'il auroit été s'il avoit attendu patiemment ou impatiemment dans son lit que la fluxion se fût dissipée; ce qui demande souvent bien du tems.

La maniere de s'en servir est de faire chauffer cette graisse, & d'en oindre la partie affligée, & de mettre dessus un plumasseau imbibé de la même graisse.

Je suis convaincu de la bonté de ce reméde par bien des expériences faites aux Isles. C'est aux goutteux de France à l'éprouver en se mettant pour cet effet dans des chambres bien chaudes, & réïterant une ou deux fois cette onction si la premiere n'a pas operé entiérement. Si on l'employe pour des rhumatismes, douleurs froides, foulures ou paralisies, on y mêlera de l'esprit de vin quand elle sera suffisamment chaude, même pour la goutte.

1694.

Instinct des oiseaux pour deffendre leurs petits contre les Serpens.

Ces trois espéces de serpens montent sur les arbres pour manger les petits oiseaux dans le nid, ou pour se mettre au sec dans le tems de pluye. Quand les oiseaux voyent un serpent dans l'arbre où ils ont leur nid, ils volent autour de lui, ils crient comme des désespérez, & si quelque personne passe auprès de l'arbre, bien loin de s'effaroucher, ils viennent autour d'elle, ils s'approchent, ils crient, & semblent demander du secours contre leur ennemi. On ne manque gueres de leur rendre service en cette occasion, en tuant le serpent. C'est un vrai plaisir de voir la joye de ces petits animaux quand ils voyent le serpent étendu par terre, ils voltigent autour de lui, crient, lui donnent des coups de bec, s'approchent de ceux qui les ont délivrez de leur ennemi, comme s'ils les vouloient remercier. J'ai eu plusieurs fois ce divertissement.



---

*Lettres Patentes du Roi pour l'Etablissement des Religieuses du Tiers-Ordre de S. Dominique, à la Martinique.*

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A tous présens & à venir : SALUT. Les miséres & calamitez esquelles les guerres continuelles ont réduit la plûpart de nos sujets habitans ès frontieres de notre Royaume, ayant contraint plusieurs Religieux & Religieuses d'abandonner leurs Monasteres & Couvents, & de se retirer de côté & d'autre, comme ont fait les Religieuses du Tiers Ordre de S. Dominique de la Ville de Toul en notre païs de Loraine, réfugiées, tant en notre Ville de Paris qu'ailleurs où ils restent. La présente Mere Marguerite de S. Joseph Religieuse Professe dudit Ordre, laquelle avec quelques autres de ses compagnes ayant pris résolution de s'en aller avec l'aide de Dieu dans l'Isle de la Martinique & autres circonvoisines pour s'y établir à dessein d'instruire les jeunes filles dans la Religion Catholique, Apostolique & Romaine, & à toutes choses hon-

nêtes & vertueuses conformément à leur Institut, & en esprit de son Ordre, & la permission qu'elle a de son Supérieur. A laquelle fin notre très-cher & très-amé Frere le Duc d'Anjou ayant aumôné à ladite Exposante certaine somme de deniers pour lui aider & à ses compagnes à faire les frais de leur voyage, Nous lui aurions fait expédier notre Passeport, avec lequel leur étant besoin d'avoir notre permission comme Roi & Souverain Seigneur de ladite Isle Martinique, & autres circonvoisines, elle nous a très humblement supplié de le lui vouloir accorder. A CES CAUSES, desirant contribuer en tout ce qui Nous sera possible à une œuvre si loüable, pleine de charité, & pour la gloire de Dieu, afin de participer à leurs prieres pour notre prospérité & de notre Etat. Avons à ladite Exposante permis, accordé & octroyé, & de nos graces spéciales, pleine puissance & autorité Royale, permettons, accordons & octroyons, par ces Présentes signées de notre main, d'établir en ladite Isle de la Martinique, & autres circonvoisines, avec ses Compagnes, en tel lieu d'icelles qui lui pourra être donné, légué ou acquis, & en icelui faire construire & édifier un Monastere & Cou-

vent propre pour y vivre ſelon les Régles & Conſtitutions de leur Ordre, faire leurs prieres & dévotions, inſtruire & enſeigner les jeunes filles à la connoiſſance de Dieu, Religion Catholique, Apoſtolique & Romaine, & à tous autres exercices honnêtes & vertueux; accepter tous dons & donations qui lui pourront être faites pour aider à leur entretenement; & qu'après le décès de l'Expoſante les Religieuſes dudit Monaſtere puiſſent élire autre Supérieure des Religieuſes d'icelui dans les formes & ſolemnitez requiſes à leur Ordre, le tout ſous l'autorité de leur Supérieur. Ayant à cet effet ladite Expoſante, ſes Compagnes & Religieuſes dudit Monaſtere, pris & mis en notre protection & ſauvegarde ſpéciale. Si donnons en mandement aux Gouverneurs de ladite Iſle Martinique & autres circonvoiſines, & autres Magiſtrats par Nous ordonnez & établis en icelles, de faire regiſtrer ces Préſentes où beſoin ſera, & du contenu, forme & teneur d'icelles, faire joüir ladite Expoſante & ſes Compagnes pleinement, paiſiblement & perpétuellement, ceſſant & faiſant ceſſer tous troubles & empêchemens au contraire: Car tel eſt notre plaiſir; & afin que ce ſoit choſes

fermes & ſtables à toujours, Nous avons fait mettre notre Scel à ces Préſentes : ſauf en autres choſes notre droit & l'autrui en toutes. DONNE' à Paris au mois de Décembre l'an de grace mil ſix cens cinquante-trois, & de notre Régne le onziéme. *Signé*, LOUIS. Sur le repli, Par le Roi, PHELYPEAUX, & ſcellées du grand ſceau de cire verte en lacs de ſoye verte & rouge; & ſur le repli, *Viſa*, MOLE'. *Plus bas eſt écrit :* Collationné. *Signé*, VETIL, Greffier.

*Fin de la premiere Partie.*

# TABLE
## DES MATIERES
### *contenuës dans la premiere Partie.*

A

B.

C.


Capucin,

D.



E.

F.

## H.



## I.

K.



L.

M.

N.



O.

P.

R.

S

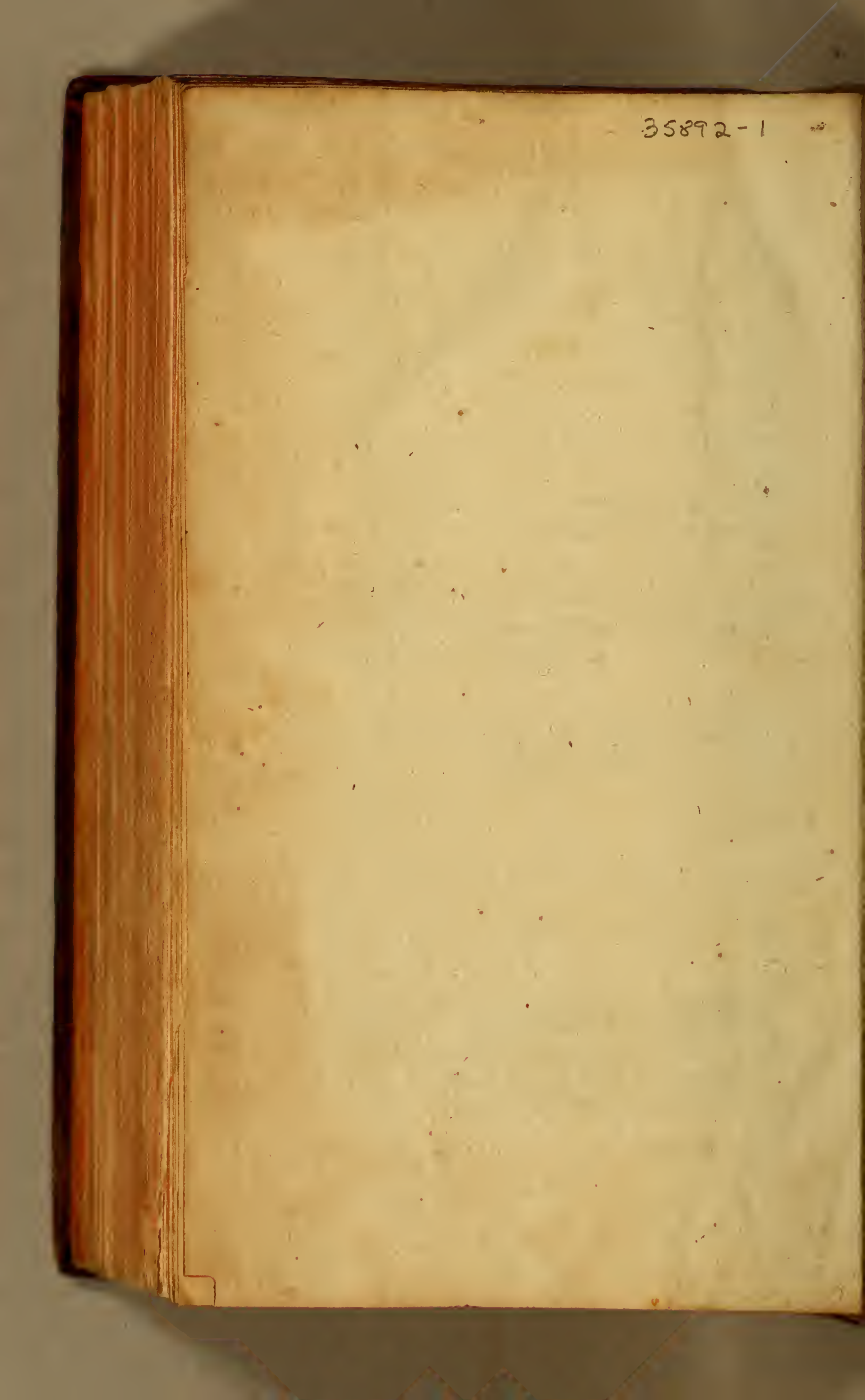
## T.



## V

*Fin de la Table des Matieres de la premiere Partie.*

De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE, Imp. Lib. ord. du Roy, ruë Saint Jacques, au Palmier, 1741.


35892-1





